

## MENU CABARET 52€

Terrine de canard et jambon de Luxeuil  
ou  
Terrine de poisson et fromage frais aux herbes  
ou  
Pock-bowl de petit épautre  
sauce soja et balsamique

—  
Timbale de sole et saumon au beurre blanc  
ou  
Suprême de poulet  
à la crème de Comté  
ou  
Burger cheese et frites  
ou  
Filet de boeuf aux morilles ( +10€)

—  
Planche de fromages Régionaux  
ou  
Tulipe de sorbets  
à base de sorbet framboise, kalamansi, abricot  
ou  
Coupe glacée Pompadour  
A base de meringue, glace plombière et alcool  
de Grand-Marnier  
ou  
Verrine pomme-caramel facon tiramisu  
ou  
Panacotta aux fruits rouges  
ou  
Gaufre du Mastroquet  
montée de glace vanille et caramel

# REPAS SPECTACLE AU MASTROQUET

*Mars 2025*



MENU TI-GRAYLOIS 14€  
Salade César  
à base de poulet, croûtons, comté et oeuf  
ou  
Jambon blanc  
—  
Saucisse de Francfort ou Fish and chips  
ou  
Burger kids  
—  
Glace bonbon  
à base de glace vanille, smarties et crème fouettée  
ou  
Mousse chocolat-noisette ou Gaufre de Liège

## MENU CHAMPARIS 62€

12 escargots de Bourgogne  
ou  
Foie gras de canard et confit de figues  
ou  
Médaillon de brochet farci en Bellevue  
ou  
Nage de St-Jacques aux petits légumes

—  
Timbale de sole et saumon au beurre blanc  
ou  
Suprême de poulet  
à la crème de Comté  
ou  
Burger cheese et frites  
ou  
Filet de boeuf aux morilles ( +10€)

—  
Planche de fromages Régionaux  
ou  
Tulipe de sorbets  
à base de sorbet framboise, kalamansi, abricot  
ou  
Coupe glacée Pompadour  
A base de meringue, glace plombière et alcool  
de Grand-Marnier  
ou  
Verrine pomme-caramel facon tiramisu  
ou  
Panacotta aux fruits rouges  
ou  
Gaufre du Mastroquet  
montée de glace vanille et caramel