

MENU

DÉCEMBRE

La carte change tous les mois en fonction des saisons

OMNIVORE

Entrée

Saumon fumé, crème à l'aneth, blini

Plat

Effiloché de canard confit au sirop d'érable, purée de panais à la fève tonka, panais rôtis

Dessert

Dacquoise chocolat et mousse marron

VÉGÉTARIEN

Entrée

Mousse gorgonzola, poire confite au piment d'Espelette, blini

Plat

Tofu rôti à l'érable, purée de panais à la fève tonka, panais rôtis

Dessert

Dacquoise chocolat et mousse marron

Comment se passe le dîner spectacle ?

Les tables sont placées devant la scène, vous offrant une vue imprenable sur le spectacle de **Madame Arthur**.

Une arrivée à **20h00** est souhaitée, le temps de vous installer et de déposer vos affaires au vestiaire qui vous sera offert.

Vous pourrez rester assis jusqu'à la fin du spectacle à **22h00** pour profiter de votre repas. Une **demi-bouteille par personne** (champagne, vin ou soft à votre convenance) accompagnera votre dîner.

MADAME ARTHUR

MENU

DECEMBER

Menu changes every month.

OMNIVOROUS

Starter

Smoked salmon, dill cream, blini

Main course

Duck effiloché confit with maple syrup,
parsnip purée with tonka bean, roasted
parsnips

Dessert

Chocolate dacquoise and chestnut mousse

VEGETARIAN

Starter

Gorgonzola mousse, pear confit with
Espelette pepper, blini

Main course

Maple-roasted tofu, parsnip purée with
tonka bean, roasted parsnips

Dessert

Chocolate dacquoise and chestnut mousse

How does the dinner show work?

The tables are placed in front of the stage, giving you an uninterrupted view of
Madame Arthur's show.

We recommend that you arrive at **8:00 p.m.** to settle in and drop off your
belongings in the cloakroom.

You can remain seated until the end of the show at **10:00 p.m.** to enjoy your meal.
Half a bottle of champagne, wine or soft drink **per person** will accompany your
dinner.

MADAME ARTHUR