

MENU

JANVIER

La carte change tous les mois en fonction des saisons

OMNIVORE

Entrée

Velouté de potimarron, lard grillé

Plat

Aiguillettes de poulet sauce moutarde,
fondue de poireaux à la moutarde, écrasé
de pomme de terre à la truffe

Dessert

Tarte tatin, crème fraîche d'Isigny, caramel

VÉGÉTARIEN

Entrée

Velouté de potimarron, noix

Plat

Oeuf parfait, sauce parmesan, sarrasin
torréfié, écrasé de pomme de terre à la
truffe, fondue de poireaux à la moutarde

Dessert

Tarte tatin, crème d'Isigny, caramel

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

JANUARY

Menu changes every month.

OMNIVOROUS

Starter

Cream of pumpkin soup, grilled bacon

Main course

Chicken aiguillettes in mustard sauce, leek fondue with mustard, potato and truffle crumble

Dessert

Tarte tatin, Isigny crème fraîche, caramel

VEGETARIAN

Starter

Cream of pumpkin soup, walnuts

Main course

Oeuf parfait, parmesan sauce, roasted buckwheat, truffle potato crush, mustard leek fondue

Dessert

Tarte tatin, Isigny crème fraîche, caramel

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.