

# 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.