

MENU

AVRIL

La carte change tous les mois en fonction des saisons

OMNIVORE

Entrée

Asperge, mousse parmesan et pignons de pin

Plat

Poulpe grillé, pomme de terre, poivron et aioli

Dessert

Pavlova (meringue, chantilly) kiwi & vanille

VÉGÉTARIEN

Entrée

Asperge, mousse parmesan et pignons de pin

Plat

Falafels, aioli au zaatar (épice du Moyen-Orient), pomme de terre et salade de pois chiches, poivron et herbes

Dessert

Pavlova (meringue, chantilly) kiwi & vanille

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

APRIL

Menu changes every month.

OMNIVOROUS

Starter

Asparagus, parmesan mousse and pine nuts

Main course

Grilled octopus, potatoes, pepper and aioli

Dessert

Pavlova, (meringue, whipped cream) kiwi & vanilla

VEGETARIAN

Starter

Asparagus, parmesan mousse and pine nuts

Main course

Falafels, aioli with zaatar (Middle Eastern spice), potatoes and chickpea salad, pepper and herbs

Dessert

Pavlova, (meringue, whipped cream) kiwi & vanilla

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