

MENU

MARS

La carte change tous les mois en fonction des saisons

OMNIVORE

Entrée

Poireaux vinaigrette et œufs mimosa

Plat

Brochette de poulet au satay, riz sauvage et fricassée de pois

Dessert

Crème brûlée à la mandarine

VÉGÉTARIEN

Entrée

Poireaux vinaigrette et œufs mimosa

Plat

Brochette de tofu au satay, riz sauvage et fricassée de pois

Dessert

Crème brûlée à la mandarine

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

MARCH

Menu changes every month.

OMNIVOROUS

Starter

Leeks with vinaigrette and deviled eggs

Main course

Chicken skewer with satay, wild rice, and peas fricassee

Dessert

Mandarin crème brûlée

VEGETARIAN

Starter

Leeks with vinaigrette and deviled eggs

Main course

Tofu skewer with satay, wild rice, and peas fricassee

Dessert

Mandarin crème brûlée

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