

# MENU

MAI

La carte change tous les mois en fonction des saisons

## OMNIVORE

### Entrée

Artichaut poivrade, ricotta au piment d'espelette, tomates séchées, noisette

### Plat

Quasi de veau, sauce poivre, aubergine roti, pomme frites

### Dessert

Charlotte aux fraises revisitée

## VÉGÉTARIEN

### Entrée

Artichaut poivrade, ricotta au piment d'espelette, tomates séchées, noisette

### Plat

Ragout d'aubergine, tomate et lentille corail, feta, caviar d'aubergine, pomme frites

### Dessert

Charlotte aux fraises revisitée

## 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

MAY

Menu changes every month.

## OMNIVOROUS

### Starter

Baby artichoke, ricotta with Espelette pepper, sun-dried tomatoes, hazelnut

### Main course

Veal rump, pepper sauce, roasted eggplant, French fries

### Dessert

Revisited strawberry Charlotte

## VEGETARIAN

### Starter

Baby artichoke, ricotta with Espelette pepper, sun-dried tomatoes, hazelnut

### Main Course

Eggplant, tomato & red lentil ragout, feta, eggplant caviar, French fries

### Dessert

Revisited strawberry Charlotte

## 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