

MENU

SEPTEMBRE

La carte change tous les mois en fonction des saisons

OMNIVORE

Entrée

Gaspacho de concombre & menthe, melon et noix de cajou

Plat

Mi-cuit de Saumon Teriyaki, coleslaw et salade de freekeh

Dessert

Cheesecake citron vert et coulis passion

VÉGÉTARIEN

Entrée

Gaspacho de concombre & menthe, melon et noix de cajou

Plat

Halloumi au Za'atar grillé, coleslaw et salade de freekeh

Dessert

Cheesecake citron vert et coulis passion

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

SEPTEMBER

Menu changes every month.

OMNIVOROUS

Starter

Cucumber & mint gazpacho, melon and cashews

Main Course

Semi-cooked Teriyaki Salmon, coleslaw and freekeh salad

Dessert

Lime cheesecake with passion fruit coulis

VEGETARIAN

Starter

Cucumber & mint gazpacho, melon and cashews

Main Course

Grilled halloumi with Za'atar, coleslaw and freekeh salad

Dessert

Lime cheesecake with passion fruit coulis

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