

MENU

FEVRIER

La carte change tous les mois en fonction des saisons

OMNIVORE

Entrée

Carotte confite, siphon carotte à l'orange et noisette

Plat

Pavé de poisson blanc sauce citronnée, écrasé de patate douce et brocoli rôti au zaatar

Dessert

Poire pochée, crème chocolat blanc et sésame noirci croustillant

VÉGÉTARIEN

Entrée

Carotte confite, siphon carotte à l'orange et noisette

Plat

Croquette de lentille corail sauce citronnée, écrasé de patate douce et brocoli rôti au zaatar

Dessert

Poire pochée, crème chocolat blanc et sésame noirci croustillant

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

FEBRUARY

Menu changes every month.

OMNIVOROUS

Starter

Candied carrot, orange and hazelnut carrot foam

Main Course

Fillet of white fish with lemon sauce, mashed sweet potato and roasted broccoli with za'atar

Dessert

Poached pear, white chocolate cream and crispy blackened sesame

VEGETARIAN

Starter

Candied carrot, orange and hazelnut carrot foam

Main Course

Red lentil croquette with lemon sauce, mashed sweet potato and roasted broccoli with za'atar

Dessert

Poached pear, white chocolate cream and crispy blackened sesame

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

MENU

MARS

La carte change tous les mois en fonction des saisons

OMNIVORE

Entrée

Asperge, sauce ravigote et pignon de pin

Plat

Magret de canard laqué au miel, sauce à l'orange, panais en 2 façons et sarrasin crémeux

Dessert

Tartelette kiwi et vanille

VÉGÉTARIEN

Entrée

Asperge, sauce ravigote et pignon de pin

Plat

Tofu laqué au miel, sauce à l'orange, panais en 2 façons et sarrasin crémeux

Dessert

Tartelette kiwi et 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

MARCH

Menu changes every month.

OMNIVOROUS

Starter

Asparagus, ravigote sauce and pine nuts

Main Course

Honey-glazed duck breast, orange sauce, parsnip two ways and creamy buckwheat

Dessert

Kiwi and vanilla tartlet

VEGETARIAN

Starter

Asparagus, ravigote sauce and pine nuts

Main Course

Honey-glazed tofu, orange sauce, parsnip two ways and creamy buckwheat

Dessert

Kiwi and vanilla tartlet

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