

# 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