

MENU

JANVIER

La carte change tous les mois en fonction des saisons

OMNIVORE

Entrée

Velouté de topinambour, chorizo grillé,
crumble au romarin

Plat

Ballotine de volaille aux marrons, sauce
poulette, poireau brulé, riz au curcuma

Dessert

Tatin revisitée et crème fouetté vanille

VÉGÉTARIEN

Entrée

Velouté de topinambour, chorizo grillé,
crumble au romarin

Plat

Butternut farci aux marrons, sauce crème
butternut, poireau brulé, riz au curcuma

Dessert

Tatin revisitée et crème fouetté 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

JANUARY

Menu changes every month.

OMNIVOROUS

Starter

Jerusalem artichoke soup, grilled chorizo,
rosemary crumble

Main Course

Poultry ballotine with chestnuts, chicken
sauce, burnt leek, turmeric rice

Dessert

Revisited Tatin and vanilla whipped cream

VEGETARIAN

Starter

Jerusalem artichoke soup, grilled chorizo,
rosemary crumble

Main Course

Butternut squash stuffed with chestnuts,
butternut squash cream sauce, burnt leek,
turmeric rice

Dessert

Revisited Tatin and vanilla whipped cream

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