

MENU

JUIN

La carte change tous les mois en fonction des saisons

OMNIVORE

Entrée

Tomate, pêche blanche, burrata, vinaigrette basilic

Plat

Tataki de boeuf au saté, sauce cacahuète, aubergine confite, semoule aux épices

Dessert

Cheesecake basque, coulis de cerise

VÉGÉTARIEN

Entrée

Tomate, pêche blanche, burrata, vinaigrette basilic

Plat

Tataki de boeuf au saté, sauce cacahuète, aubergine confite, semoule aux épices

Dessert

Cheesecake basque, coulis de cerise

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.

MENU

JUNE

Menu changes every month.

OMNIVOROUS

Starter

Tomato, white peach, burrata, basil
vinaigrette

Main Course

Beef tataki with satay, peanut sauce, confit
eggplant, spiced semolina

Dessert

Basque cheesecake, cherry coulis

VEGETARIAN

Starter

Tomato, white peach, burrata, basil
vinaigrette

Main Course

Roasted tofu, peanut sauce, confit
eggplant, spiced semolina

Dessert

Basque cheesecake, cherry 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.