

MENU

AVRIL

La carte change tous les mois en fonction des saisons

OMNIVORE

Entrée

Tartelette petits pois, feta et menthe

Plat

Brochette d'agneau laqué façon BBQ,
mayonnaise au piment d'espelette,
poivrons confits, pommes de terre,
salade d'herbes

Dessert

Biscuit moscovado, crème vanille,
fraises et pistaches

VÉGÉTARIEN

Entrée

Tartelette petits pois, feta et menthe

Plat

Halloumi laqué façon BBQ,
mayonnaise au piment d'espelette,
poivrons confits, pommes de terre,
salade d'herbes

Dessert

Biscuit moscovado, crème vanille,
fraises et pistaches

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

APRIL

Menu changes every month.

OMNIVOROUS

Starter

Pea, feta, and mint Tartlet

Main Course

BBQ-style glazed lamb skewers,
Espelette pepper mayonnaise,
simmered bell peppers, potatoes,
herb salad

Dessert

Muscovado biscuit, vanilla cream,
strawberries, and pistachios

VEGETARIAN

Starter

Pea, feta, and mint Tartlet

Main Course

BBQ-style glazed halloumi,
Espelette pepper mayonnaise,
simmered bell peppers, potatoes,
herb salad

Dessert

Muscovado biscuit, vanilla cream,
strawberries, and pistachios

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