



## Menus Repas + Spectacle

75€ TTC

### Menu Line



Cocktail La Belle Entrée  
+ Possibilité de 3 Amuse-Bouches avec l'apéritif (+10€)

#### Entrée

Terrine de Pigeon au Foie Gras de Canard et aux Griottes,  
Salade Croquante et Pickles Maraîchers

#### Plat

Suprême de Poulet Jaune Fondant, Crème au Muscadet,  
Ecrasé de Pommes de Terre, Fondant Provençal

#### Fromage

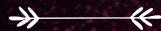
La Palette Fromagère et sa Salade Douceur

#### Dessert

Forêt Noire, Coullis de Fruits Rouges

#### Café

Une bouteille de 75 cl. Vin Rouge / 3 pers



95€ TTC

### Menu Joséphine



Cocktail La Belle Entrée  
+ Possibilité de 3 Amuse-Bouches avec l'apéritif (+10€)

#### Entrée

Tartare de St Jacques aux Petits Légumes et Fruits Exotiques,  
Mousse Sésame, Pickles de Légumes Craquants

#### Plat

Mignon de Cochon en Croûte de Chorizo, Jus Corsé Lié,  
Fondant Provençal, Ecrasé de Pommes de Terre

#### Fromage

La Palette Fromagère et sa Salade Douceur

#### Dessert

Lingot de Douceur d'Agrumes

#### Café

Une bouteille de 75cl. Rouge / 2 pers.  
Une coupe de Saumur Brut «La Petite Bulle» 12cl.

## LA Belle Entrée

\* CABARET • REPAS-SPECTACLE \*

115€ TTC

### Menu Marlène



Apéritif au choix  
+ Possibilité de 3 Amuse-Bouches avec l'apéritif (+10€)

#### Entrée

Tataki de Thon, Mousse Sésame, Pickles de Légumes  
ou  
Foie Gras de Canard, Compotée d'oignons et pain grillé (+5€)

#### Plat

Filet de Canette rosée & Sauce Périgéenne,  
Ecrasé de Pommes de Terre, Flan Potager à la Truffe Noire  
ou  
Médailon de Sandre Farci Provençal et Oseille,  
Onctueux Beurre Blanc, Ecrasé de Pommes de Terre  
et son Flan Potager à la Truffe Noire

#### Fromage

La Palette Fromagère et sa Salade Douceur

#### Dessert

Carré Croquant Chocolat / Noisette

#### Café

1 bouteille de 75cl. Vin Rouge  
ou Vin Blanc Pineau Gris / 2 pers.  
Une coupe de Champagne



115€ TTC

### Menu Végétarien Marlène



Apéritif au choix  
+ Possibilité de 3 Amuse-Bouches avec l'apéritif (+10€)

#### Entrée

Bruschetta de Légumes Provençale, Coullis de Poivron Jaune, Salade

#### Plat

Émincé Végé, Poêlée Gourmande aux Pointes d'Asperges,  
Crème de Légumes

#### Fromage

La Palette Fromagère et sa Salade Douceur

#### Dessert

Crumble de pommes ou Salade de Fruits

#### Café

1 bouteille de 75cl. Vin Rouge  
ou Vin Blanc Pineau Gris / 2 pers.  
Une coupe de Champagne

Tarifs :  
nous consulter

## Menus Végétariens Line et Joséphine



Cocktail selon la formule choisie

#### Entrée

Salade Végétarienne

#### Plat

Émincé Végé, Risotto aux Champignons, Crème Curry

#### Fromage

La Palette Fromagère et sa Salade Douceur

#### Dessert

Crumble de Pommes ou Salade de Fruits

#### Café

Vin selon la formule choisie



45€ TTC

### Menu Diablotin

#### Entrée

Assiette Garnie : Charcuterie / Crudités Légumes

#### Plat

Suprême de Poulet Jaune Fondant, Crème au Muscadet,  
Ecrasé de Pommes de Terre, Fondant Provençal

#### Fromage

Carré de Fromage et sa Petite Salade

#### Dessert

Plaisir de Cerise Chocolaté

Une Boisson Soft



55€ TTC

### Formule Cabriole

DESSERT + SPECTACLE

Arrivée à 13h45 en Matinée et à 21h15 en Soirée

Café gourmand

Spectacle



#### Emplacement Marlène

67€ TTC

#### Emplacement Joséphine

61€ TTC

#### Emplacement Line

55€ TTC

## Spectacle seul

Arrivée à 14h00 l'Après-midi  
et à 21h30 en Soirée