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, Coulis 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 Périgueux, Écrasé de Pommes de Terre, Flan Potager à la Truffe Noire
ou
Médaillon 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, Coulis 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

Spectacle seul

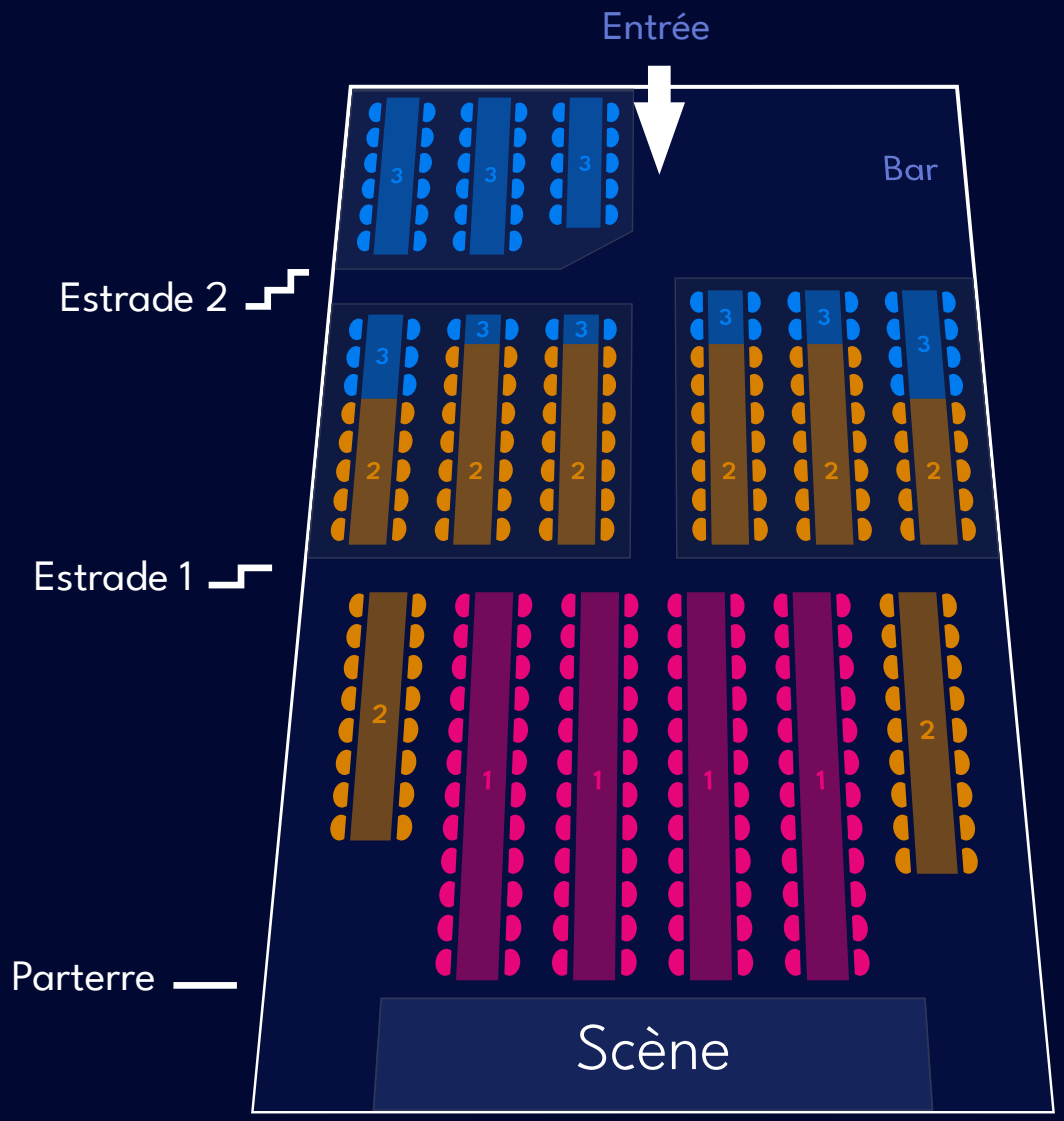
Arrivée à 14h00 l'Après-midi
et à 21h30 en Soirée

Emplacement Marlène
67€ TTC

Emplacement Joséphine
61€ TTC

Emplacement Line
55€ TTC

Menus non contractuels • La direction se réserve le droit de modifier le menu.



La Belle Entrée

CATÉGORIE 1
CARRÉ OR

Formule Marlène
— ou —
Spectacle seul Cat. 1

CATÉGORIE 2

Formule Joséphine
— ou —
Spectacle seul Cat. 2

CATÉGORIE 3

Formule Line
— ou —
Spectacle seul Cat. 3