



Menus

Saison 2026-2027

dîner-spectacle

Menu TERRE

55€/pers

DÎNER SPECTACLE
saison 2026-2027

ENTRÉE



œuf à la crème et tuile de parmesan

PLAT



Suprême de poulet, jus corsé

Accompagné d'un écrasé de pommes de terres et d'une poêlée de légumes de saison

FROMAGE

en supplément (4,50€/pers)

Assiette de fromages
(Saint Marcellin et bleu d'Auvergne)

DESSERT

Bavarois poire, caramel beurre salé sur génoise



Menu MER

55€ /pers

DÎNER SPECTACLE
saison 2026-2027

ENTRÉE

Tartare de saumon

PLAT

Dos de merlu, sauce au beurre blanc

Accompagné de riz pilaf et d'une poêlée de légumes de saison



FROMAGE

en supplément (4,50€/pers)

Assiette de fromages
(Saint Marcellin et bleu d'Auvergne)

DESSERT

Bavarois poire, caramel beurre salé sur génoise



Menu VÉGÉ

55€ /pers

DÎNER SPECTACLE
saison 2026-2027

ENTRÉE

Velouté onctueux de légumes de saison



PLAT

Ravioles du dauphiné Label rouge à la crème



FROMAGE

en supplément (4,50€/pers)

Assiette de fromages
(Saint Marcellin et Bleu d'Auvergne)

DESSERT

Salade de fruits frais de saison



Menu ÉTOILÉ

65€ /pers

DÎNER SPECTACLE
saison 2026-2027

ENTRÉES

Foie gras marbré maison sur toast et sa mâche
vinaigrette huile de noisette



ou

œuf à la crème et tuile de parmesan



ou

Tartare de saumon

PLATS

Suprême de poulet, jus corsé



*Accompagné d'un écrasé de pommes de terres et
d'une poêlée de légumes de saison*

ou

Dos de merlu, sauce au beurre blanc



Accompagné de riz pilaf et d'une poêlée de légumes de saison

ou

Filet de boeuf aux morilles



*accompagné d'un écrasé de pommes de terre et poêlée de légumes
de saison*

FROMAGE

en supplément (4,50€/pers)

Assiette de fromages

(Saint Marcellin et bleu d'Auvergne)

DESSERTS

Bavarois poire, caramel beurre salé sur génoise



ou

Moelleux au chocolat
crème anglaise et chantilly

Menu P'TIT CABARET

25€ /pers

MENU ENFANT (jusqu'à 12ans)

DÎNER SPECTACLE
saison 2026-2027

PLAT

Tenders de poulet 150g et frites fraîches



DESSERT

Moelleux au chocolat
crème anglaise et chantilly