

Cabaret Ninou Marceau

Auberge Le Dauphin 63840 Églisolles
Les soirées privées du Dauphin

MENU

Mise en bouche
Verrine du "DAUPHIN"
(Tartare de légumes au bouillon de volaille)

Soufflé de Butternut au Foie Gras,
truite fumée au bois de hêtres et Crudités de saisons

Contrefilet de bœuf Rôtis Marchand de vin
Pommes de terres au four et son confits
d'Echalotte.

Amandine fondante au citrons et
coumbava, glace Sarazin de la ferme

35€

(hors boissons)

★ ★ ★ **VOTEZ** ★ ★ ★

NINOU MARCEAU

REPAS-SPECTACLE

SAMEDI 21 MARS 2026

19h30

Réservation :

06.42.98.33.57



Tous ces plats sont faits Maison élaborés par nos soins avec des produits bruts : Maraichage Bio (43), Boucherie Locale (Saint Anthème), Produits Marée (sélection Mr Goodish) et Régionale (38), cuisine pauvre en laitage, sans Gluten et Matières Grasse associées.

