

LE THEATRE  
RESTAURANT

Propositions de Menus

Automne - Hiver 2017

**Forfait à 70 frs par personne**

Risotto parfumé à la crème de truffe blanche

*White truffle flavoured risotto*

\*\*\*

Suprême de volaille rôtie à l'estragon

Pomme de terre au beurre

Légumes sautés

*Farm chicken supreme roasted in tarragon*

*Home-made mashed potatoes*

*Sautéed vegetables*

\*\*\*

Crème légère au coulis de fruits rouges

*Light cream in a coulis of red berries*

\*\*\*

**Boissons/ drinks**

Prosecco IGT avec l'apéritif

Vin blanc : Sauvignon "Ca'Vegar". IGT 2016

Vin rouge: Ripe Alte 2015/16, IGP Puglia, cantine Diomede

Eaux minérales plates et gazeuses

Café, thé, infusions

LE THEATRE  
RESTAURANT

Menu n°1 à 55.-

Tartare de saumon d'Ecosse à l'aneth et crème acidulée  
*Salmon Tartar from Scotland, dill and sour cream*

\*\*\*

Suprême de pintade aux champignons

Pomme de terre au beurre

Légumes sautés

*Free range guinea fowl supreme with mushrooms*

*Home-made potatoes*

*Sautéed vegetables*

\*\*\*

Entremet aux fruits

*Fruits entremet*

Menu n°2 à 55.- (végétarien)

Crème de courge

*Cream of pumpkin soup*

\*\*\*

Casarecce Gragnano aux bolets et crème de truffe blanche

*Casarecce Gragnano, bolets and white truffle cream*

\*\*\*

Coupe glacée

*Glass of ice-cream*

LE THEATRE  
RESTAURANT

Menu n°3 à 60.-

Carpaccio de bœuf, rucola et pecorino à la truffe

*Beef carpaccio, rucola and truffle pecorino*

\*\*\*

Filet de daurade à la vinaigrette de champignons

Riz venere nero

Légumes de saison

*Sea bream filet, mushrooms dressing*

*Venere nero rice*

*Greens of the day*

\*\*\*

Entremet chocolat blanc et framboise pépin

*White chocolate and raspberries*

Menu n°4 à 65.-

Daurade royale coupé au couteau parfumée au Wasabi

*Hand cut sea bream, Wasabi flavoured*

\*\*\*

Pavé de rumsteck rôti sauce morilles

Pomme au beurre

Légumes de saison

*Sirloin of beef roasted in a morels sauce*

*Home-made potatoes*

*Mixed vegetables*

\*\*\*

Duo chocolat et marron confit

*Chocolate and crystallised chesnut tandem*

# LE THEATRE RESTAURANT

## Menu n°5 à 85.-

Ballotine de foie gras maison

*Home-made foie gras ballotine*

\*\*\*

Risotto parfumé à la truffe

*Truffle flavoured risotto*

\*\*\*

Pavé de bœuf rôti sauce poivre et cognac

Pomme mousseline

Bouquet de légumes

*Sirloin of beef roasted, pepper and cognac sauce*

*Mashed potatoes*

*Mixed vegetables*

\*\*\*

Fondant au chocolat

(jusqu'à 40 personnes)

*Black chocolate fondant*

## Conditions

Les menus proposés ci-dessous sont réalisés à partir de 10 convives.

Sur demande, ces propositions de menus peuvent faire l'objet d'adaptations ou modifications en fonction de la saison, de vos souhaits et du nombre de convives.

Merci de retenir un seul menu pour l'ensemble des participants.

Le nombre exact de participants doit nous être communiqué 7 jours avant la manifestation.

Une variation sera admise jusqu'à 48 heures avant la manifestation. Toute diminution dans les deux derniers jours sera facturée.