

LE THEATRE
RESTAURANT

Proposition de menus pour groupes – Automne 2018

Menu à 60.- Frs par personne, hors boissons

Velouté de courge aux éclats de marrons ✓

Espuma au lard sec du valais

Ou

Tartare de saumon aux deux citrons

Saladine de jeunes pousses façon japonaise

Ou

Roulade de jambon cru des Grisons

Mascarpone et tomates séchées, saladine croquante

Filet de féra cuit à l'unilatérale, beurre citronné

Pommes fondantes et épinards à l'ail

Ou

Suprême de pintadeau rôti et son jus réduit

Mille-feuille de pommes de terre, légumes du jardin

Ou

Quinoa et ragoût de légumes ✓

« Indian style »

Moelleux au chocolat « maison », cœur fondant au Nutella

Ou

Salade de fruits frais et infusion de verveine

Ou

Tartelette citron revisitée

Merci de retenir un seul menu pour l'ensemble des participants avec un choix d'entrée, un choix de plat et un choix de dessert. Nos menus peuvent être adaptés en fonction des intolérances alimentaires.

LE THEATRE
RESTAURANT

Forfait à 70.- Frs par personne, boissons incluses

Menu

Velouté Dubarry et sa crème légère aux senteurs de truffes

Ballotine de volaille Suisse cuit en basse température

Pommes Macaire et jus réduit au romarin

Légumes de saison

Moelleux au chocolat et son cœur fondant au Nutella

Boissons

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 à 80.- Frs par personne, hors boissons

Tartare de bœuf haché au couteau

Salade de jeunes pousses au parfum de noisettes

Ou

Queux de Gambas flambées au pastis

Risotto crémeux au safran

Ou

Tomate farcie et sa mini ratatouille froide ✓

Salade de blé à la menthe

Expression de poivron au piment d'Espelette

Araignée de veau rôti aux morilles

Pommes Darphin et légumes de saison

Ou

Filet de Daurade rôti

Jus de veau aux saveurs de pignons de pin et curry

Minute de légumes et pommes de terre écrasées

Ou

Linguine aux artichauts, tomates séchées et herbes fraîches ✓

Moelleux au chocolat et son cœur fondant au Nutella

Boule de glace pistache

Ou

Opéra à la crème de marron, sauce caramel au beurre salé

Ou

Poire pochée à la vanille, sauce chocolat chaud

Merci de retenir un seul menu pour l'ensemble des participants avec un choix d'entrée, un choix de plat et un choix de dessert. Nos menus peuvent être adaptés en fonction des intolérances alimentaires.

LE THEATRE
RESTAURANT

Menu à 95.- Frs par personne, hors boissons

Duo de foie gras des Landes
L'un froid en ballotine et l'autre poêlé
Pain perdu aux épices, figues et jus acidulé

Ou

Carpaccio de noix de Saint-Jacques et huitre fraîche
Vinaigrette iodée à la main de buddha
Shiso et perles de citron

Filet de bœuf jus réduit parfumé à la truffe
Pommes mousseline, bouquet de légumes

Ou

Bar de ligne cuisiné aux branches de fenouils
Coulis de crustacés
Risotto à l'encre de seiche et mini légumes croquants

Moelleux au chocolat et son cœur fondant au Nutella
Boule de glace vanille

Ou

Dôme praliné
Mousse Jivara et cœur coulant au marron

Ou

Entremet mangue et fruits rouges
Coulis de coco et fruit de la passion

Merci de retenir un seul menu pour l'ensemble des participants avec un choix d'entrée, un choix de plat et un choix de dessert. Nos menus peuvent être adaptés en fonction des intolérances alimentaires.