

RESTAURANT
AQUATIS

The
GARDEN
RESTAURANT

CÉLÉBRONS ENSEMBLE VOS ÉVÈNEMENTS !

MENU
3 PLATS DÈS
CHF 55.–

Nos deux chefs et leur brigade se feront un plaisir de vous concocter des plats raffinés.

VOTRE SOIRÉE SUR MESURE !

Pour tout complément d'information : events@aquatis-hotel.ch

The
GARDEN
RESTAURANT

MENU FLOCON

Velouté de Cardon épineux à l'Huile de Truffe

—

Poitrine de Dinde de l'Alpstein, Ragoût de
Crosnes et Châtaignes, Pommes Noisette

—

Pavlova aux Fruits Exotiques

CHF 55.–

MENU SYLVESTRE

Cannelloni de Saumon fumé, Caviar Rouge,
Crème légèrement acidulée

—

Filet de Bœuf grillé, Risotto au Potimarron
parfumé à l'Huile de Truffe

—

Omelette norvégienne Passion-Chocolat

CHF 75.–

MENU CRISTAL

Terrine de Foie Gras aux Pommes Reinette,
réduction de Banyuls, Brioche moelleuse

—

Loup de Ligne et Couteaux, Crème de Chou-Fleur au Thym Citron

—

Filet mignon de Veau, Mousseline de Pommes de Terre Ratte à la Truffe noire et Légumes hivernaux

—

Mandarine rôtie aux Epices douces, Fruits secs et Chocolat Guanaja

CHF 95.–

À partir de 20 personnes et jusqu'à 130 personnes.

**Tous les menus sont valables
du 15 Novembre 2022 au 31 Janvier 2023.**

N'hésitez pas à nous contacter pour une offre sur mesure.

RESTAURANT AQUATIS

MENU DELICE

Saumon Gravlax,
Blinis, Crème aigrette, Citron Caviar

—

Jarret de Veau,
Purée de Pommes de Terre,
Echalotes confites, Truffe

—

Entremet Exotique

CHF 70.—

MENU GOURMET

Crèmeux de Foie Gras, Raisins du Pays,
Mâche et Truffe

—

Ballotine de Pintade, Panais confit,
Poire et Champignons,
Pommes de Terre Grenaille

—

Entremet Chocolat praliné

CHF 80.—

À partir de 20 personnes et jusqu'à 300 personnes.

**Tous les menus sont valables
du 15 Novembre 2022 au 31 Janvier 2023.**

N'hésitez pas à nous contacter pour une offre sur mesure.