LE ROBINSON

DINER SPECTACLE

25ème SAISON



OFFREZ VOUS
UN MOMENT D'ÉVASION
VOUS LE MÉRITEZ

Avec votre comité d'entreprise,
votre association,
pour un anniversaire,
un enterrement de vie de célibataire...

Il y a toujours une bonne raison de venir au Robinson

Nous proposons des formules Repas + Spectacle ***SUR MESURE***

→ Déjeuner ou Dîner Spectacle

31810 LE VERNET - 05.61.08.39.39 - WWW.LEROBINSON.COM

Menu Émotion

59€

SALADE GASCONNE
Gésiers tièdes déglacés au vinaigre de framboise, crouton, éclats de noix & magret de canard séché

SUPRÊME DE VOLAILLE SAUCE FORESTIÈRE
Pommes grenailles confites à la graisse de canard, oignons caramélisés

DESSERT DU CHEF

Menu Évasion

59€

SALADE ÉVASION
Falafels, feta aux herbes, spaghettis de courgette, tomates confites, graines de courges et pignons de pin.

RISOTTO CRÉMEUX AUX CHAMPIGNONS
Légumes de saison, parmesan, éclats de noisettes torréfiées et tuile de parmesan

DESSERT DU CHEF

Menu Élégance

72€

SALADE ROYALE
Gésiers tièdes déglacés au vinaigre de framboise, crouton, éclats de noix, magret de canard séché & toast de foie gras maison

OU

MATELOTE DE LA MER MAISON
fruits de mer, pétoncles & cêpes recette maison avec tuile de parmesan

1/2 MAGRET DE CANARD SAUCE FORESTIÈRE
accompagné de pommes grenailles confites à la graisse de canard, oignons caramélisés

OU

DOS DE SAUMON RÔTI SUR PEAU
Riz basmati et légumes de saison, cuisson à l'anglaise, sauce romarin

DESSERT DU CHEF

SPÉCIAL GROUPE - À PARTIR DE 12 PERS

FORFAIT BOISSONS À 9€TTC/PERS
COCKTAIL DU ROBINSON 20CL - VIN ROUGE/ROSÉ (1BOUTEILLE/4PERS) - CAFÉ

FORFAIT CHAMPAGNE - VEUVE PELLETIER
70€ TTC LA BOUTEILLE EN PRECOMMANDE - AU LIEU DE 100€TTC