Saveurs

L'entrée

Coeur de saumon aux herbes fraîches, crème d'Isigny au parfum de yuzu

Le plat

Filet de canette,
crémeux de céleri caramélisé, courge rôtie et châtaignes

Le dessert

L'illusionniste,
Tarte café-chocolat façon tiramisu

Saveurs - Végétarien

L'entrée

Coeur de betterave aux herbes fraiches,
crème d'Isigny au parfum de yuzu

Le plat

Fallafel aux légumes,
crémeux de céleri, courge rôtie et châtaigne

Le dessert

L'illusionniste,
Tarte café-chocolat façon tiramisu

Saveurs - Tradition

L'entrée

Coeur de saumon aux herbes fraîches, crème d'Isigny au parfum de yuzu

Le plat

Fregola sarda façon risotto,
Gambas sauvages et petits légumes d'hiver

Le dessert

Mi cuit chocolat,
confit de fruits, crème légère vanille

Enfant (-10ans)**

Le plat

Burger et potatoes

Le dessert

Mousse au chocolat,
assortiment de bonbons

Jus de pomme (bio)

Sans alcool

Mocktail virgin Mojito
Eau plate et gazeuse
Jus de fruit de la région
Café ou thé

Avec alcool

*Muscat Bulle - JB Adam
*L'étoile de Roche 2020 (Bio)
*Château Doyac - Bordeaux (Bio)
Eau plate et gazeuse
Café ou thé

Avec Champagne

*Champagne Demoiselle - Vranken
avec ses mignardises (Tartelette de patate douce au curry, pickles de carotte Appenzellergel de pomme poudre de sapin, Maki boeuf wasabi Toast de foie gras au sel de merlot)
*L'étoile de Roche 2020 (Bio)
*Château Doyac - Bordeaux (Bio)
Eau plate et gazeuse

ARLETTE GRUSS

LES TRAITEURS DE FRANCE MEMBRE

Lacoste® L'ART D'ÊTRE TRAITEUR

* 1 verre par vin, soft et eau à volonté. Eau plate et gazeuse à volonté. Autres boissons à la carte. **Le menu enfant est servi en une seule fois, avant le service du repas pour les adultes.

** Saumon fumé, nori mousseline de petit pois wasabi, Cube de comté, avec son gel de poire cru de betterave,Volaille crème truffe et morille