

Menu Saveurs



L'entrée

Lobe de foie gras d'oie confit au Gewurztraminer

Chutney de quetsches

Pain d'épices

Le plat

Quasi de veau cuit en basse température

Essence de basilic

Pomme de terre vitelotte aux amandes

Légumes de saison

Le dessert

Finger namelaka chocolat

Craquotant

Framboises

Petits pains variés

Les boissons

Eau de source plate Carola

*Pinot gris grand cru Marckrain - 2018

*Château Croix du Trale - Cru bourgeois - 2015

Café ou thé

Autres boissons à la carte



**ARLETTE
GRUSS**

En partenariat avec les Traiteurs de France

**kieffer**
TRAITEUR D'EXCEPTION

* Non servi dans le cadre du menu sans boissons

Menu Végétarien



L'entrée

Guacamole & mangue

Croustillant Tapioca

Epice tandoori

Le plat

Risotto de cèleri rave

Huiles d'olive extra vierge

Pleurotes

Le dessert

Pavlova aux myrtilles

Chantilly coco

Tonka

Petits pains variés

Les boissons

Eau de source plate Carola

*Pinot Blanc « les Natures » - 2019

*L'Auxerrois « Vieilles Vignes - 2018/19

Café ou thé

Autres boissons à la carte



**ARLETTE
GRUSS**

En partenariat les Traiteurs de France

**kieffer**
TRAITEUR D'EXCEPTION

Menu Enfant



L'entrée

Salade de pâtes

Jambon

Le plat

Burger de poulet croustillant

Salade croquante

Le dessert

Mousse chocolat maison

Petits pains

Les boissons

Eau de source plate

Gobelet et pochette couvert

Le menu enfant est servi en une seule fois dans une box isotherme, avant le service du repas pour les adultes.



**ARLETTE
GRUSS**

En partenariat les Traiteurs de France

**kieffer**
TRAITEUR D'EXCEPTION