

Menu Saveurs



L'entrée

Marbré de foie gras au spéculoos

Condiment pomme piment

Briochin chaud

Le plat

Paleron confit aux herbes

Purée de pomme de terre « al tartuffo »

Légumes d'hiver

Le dessert

La pavlova exotique

Meringue et chantilly,

Sorbet passion

Petits pains

Les boissons

Eaux des Abatilles plate

*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



L a c o s t e ®

Menu Végétarien



L'entrée

L'œuf parfait en vinaigrette truffée
Méli-mélo de la terre

Le plat

Seitan poêlé et graines
Ecrasé de pommes de terre,
Légumes de saison
Jus d'agrumes en aigre doux

Le dessert

Carpaccio d'ananas au sirop thaï

Petits pains sans gluten

Les boissons

Eau de Vittel plate
*Pinot Blanc « les Natures » - 2019
*L'Auxerrois « Vieilles Vignes - 2018/19
Café ou thé

Autres boissons à la carte




ARLETTE
GRUSS

En partenariat avec les Traiteurs de France


L a c o s t e ®

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 avec les Traiteurs de France


L a c o s t e ®