

# Menu Saveurs



## *L'entrée*

### **Madeleine de foie gras lorrain**

Gouache et aquarelles

Huile de truffe – fusette à peindre-

## *Le plat*

### **Montgolfière de volaille de nos fermes lorraines**

Champignons de saison

Légumes du pot

## *Le dessert*

### **Baba Stanislas**

Eau de vie de mirabelle

*Petits pains by M*

## *Les boissons*

Eau de Vittel 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

**MARCOTULLIO**  
DEPUIS 1968

\* Non servi dans le cadre du menu sans boissons

# Menu Végétarien



## *L'entrée*

### **Raviole transparente**

Gelée végétale

Fèves et pépites de tomates

Pois verts justes blanchis

Jus de poivrons

## *Le plat*

### **Pressé de légumes confits**

Éclats d'olives

Huile d'olive Gd Cru

Billes de caviar citron

## *Le dessert*

### **Salade de fruits de saison**

Nuage de lait de soja émulsionné au citron

Fleurs et pousses

*Petits pains by M*

## *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

  
MARCOTULLIO  
DEPUIS 1968

# Menu Enfant



## *L'entrée*

**Salade de pâtes**

**Jambon**

## *Le plat*

**Burger de poulet croustillant**

**Salade croquante**

## *Le dessert*

**Mousse chocolat maison**

*Petits pains by M*

## *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

**MARCOTULLIO**  
DEPUIS 1968

\* Non servi dans le cadre du menu sans boissons