

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

Mirabelle

En trompe l'oeil, caramel du fruit

Petits pains fait maison céréales

Les boissons

Eau de Vittel plate

*Pinot gris grand cru Marckrain- Jean Baptiste Adam

*Château Croix du Trale - Haut Médoc - Cru bourgeois

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 fait maison céréales

Les boissons

Eau de Vittel plate

*Pinot Blanc « les Natures » - Jean-Baptiste Adam

*L'Auxerrois « Vieilles Vignes - Jean-Baptiste Adam

Café ou thé

Autres boissons à la carte



**ARLETTE
GRUSS**

En partenariat avec les Traiteurs de France

**MARCOTULLIO**
DEPUIS 1968

Menu Enfant*



L'entrée

Terrine

Jambon fromage frais

Le plat

Pennes au poulet fumé

Le jus

Le dessert

Mousse chocolat maison

Petits pains maison céréales

Les boissons

Eau de source plate

Gobelet et pochette couvert

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




**ARLETTE
GRUSS**

En partenariat avec les Traiteurs de France


MARCOTULLIO
DEPUIS 1968

* Jusqu'à 10 ans