

Menu Saveurs



L'entrée

Foie gras de canard,
Chutney de figues et campagnette

Le plat

Tournedos de pintade aux pommes et sa crème de cidre
Ecrasé de pommes de terre et carotte glacée

Le dessert

Royal

Progrès noisette, mousse au chocolat manjari
Feuillantine pralinée

Petits pains

Les boissons

Eau 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

**?Cirette**
Créateur d'envies culinaires

Menu Végétarien



L'entrée

Transparence de lentille
et tartare de choux fleur aux baies roses

Le plat

Cocotte de légumes rôtis au miel et romarin frais
Polenta au lait de soja et olives noires
Tagliatelles de légumes

Le dessert

Salade de fruit de saison

Petits pains

Les boissons

Eau 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

**?Cirette**
Créateur d'envies culinaires

Menu Enfant



L'entrée

Terrine de canard

Le plat

Volaille à la crème et pâtes

Le dessert

Mousse chocolat maison

Petits pains

Les boissons

Eau de source plate

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

**?Cirette**
Créateur d'envies culinaires