

Menu Saveurs



L'entrée

Géométrie de foie gras de canard au pain d'épices

Pickles à la rhubarbe

Chips de brioche

Le plat

La volaille des Hauts de France, en suprême

Purée de céleri et duo de carottes fanes

Sauce moutarde à la bière blonde

Le dessert

Mousse au chocolat Manjari

Insert crémeux à la fève de tonka

Biscuit chocolat noisette

Sablé breton au chocolat Guanaja

Petits pains

Les boissons

Eau plate de Saint Amand

*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

**Lecocq.**
Traiteurs de France

Menu Végétarien



L'entrée

Le quinoa en jardin végétal
Coulis betterave framboise

Le plat

Bouquet de légumes au paprika fumé
Sauce piquillos
Mousseline de pommes vitelotte

Le dessert

Mousse au chocolat Manjari
Insert crémeux à la fève de tonka
Biscuit chocolat noisette
Sablé breton au chocolat Guanaja

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

**Lecocq.**
Traiteurs de France

Menu Enfant



L'entrée

Salade de pâtes

Le plat

Volaille des Hauts de France

Écrasé de pomme de terre

Légumes croquants

Le dessert

Le tout chocolat

Mousse au chocolat Manjari tonka

Biscuit chocolat noisette

Sablé breton au chocolat Guanaja

Petits pains

La boisson

Eau plate de Saint Amand sur table



The logo for Arlette Gruss, featuring a stylized crown above the text 'ARLETTE GRUSS' in a bold, serif font, with horizontal lines above and below the text.

En partenariat avec les Traiteurs de France

The logo for Lecocq, featuring a stylized golden bird or flame icon to the left of the text 'Lecocq.' in a bold, sans-serif font, with 'Traiteurs de France' in a smaller font below it.