

Menu Saveurs



Le cocktail
4 pièces salés

L'entrée

Tartare de dorade et langoustine
gelée pomme granny smith et de consommé corsé, œuf avruga

Le plat

Canette rôtie sur grué
panais rôti et confit, purée de potimarron.

Le dessert

Gelée de champagne rosé
pamplemousse, chocolat blanc et crème calamansi

3 mignardises Sucrées

Petits pains

Les boissons

Eau plate de Saint Amand

*Champagne Pommery Grand Crus Millésime 2008

*Riesling Grand cru Kaefferkopf Vieilles Vignes - 2017

*Château La Grave Figeac - Saint Emilion - 2014

*Château Carbonnieux - Grand Cru Classé - Blanc 2019

Café ou thé

Autres boissons à la carte



En partenariat avec les Traiteurs de France


ARLETTE
GRUSS


L a c o s t e[®]
L'ART D'ÊTRE TRAITEUR

* Non servi dans le cadre du menu sans boissons. 1 verre par vin et eau à volonté.

Menu Végétarien

Bientôt disponible



L'entrée

Le plat

Le dessert

Petits pains sans gluten

Les boissons

Eau plate de Saint Amand

*Champagne Pommery Grand Crus Millésime 2008

*Riesling Grand cru Kaefferkopf Vieilles Vignes - 2017

*Château La Grave Figeac - Saint Emilion - 2014

*Château Carbonnieux - Grand Cru Classé - Blanc 2019

Café ou thé

Autres boissons à la carte



En partenariat avec les Traiteurs de France

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

The Lacoste logo, featuring a stylized crocodile above the text 'Lacoste' in a serif font, with a registered trademark symbol.
Lacoste®
L'ART D'ÊTRE TRAITEUR

* Non servi dans le cadre du menu sans boissons. 1 verre par vin et eau à volonté.

Menu Enfant



Entrée

Saumon Fumé

Le plat

Coquillettes truffées

jambon et parmesan

Le dessert

Moelleux chocolat

3 mignardises

Petits pains

La boisson

Jus de pomme bio

Eau plate de Saint Amand sur table



En partenariat avec les Traiteurs de France

**ARLETTE
GRUSS**


L a c o s t e[®]
L'ART D'ÊTRE TRAITEUR