

Menu Saveurs



L'entrée

Finger de foie gras chocolat
purée de datte, pointe de balsamique

Le plat

Pintade sauce vin jaune
pomme de terre mitrailles marrons
girolles carotte fane

Le dessert

Croustillant chocolat
daquoise noisette, crème fèves de tonka
miel de cacao

Petits pains

Les boissons

Eau plate de Saint Amand

* Crémant d'Alsace émotion - Jean-Baptiste Adam (reconversion Bio)

*Riesling Letzenberg - Jean Baptiste Adam (Bio/Demeter)

*Château de Respide Callipyge - AOC Graves

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



L'entrée

Raviole ouverte de radis daïkon

salmon en tartare parfumé au miel, émulsion de moutarde à l'ancienne

Le plat

Palet végétal

déclinaison de courgette, caviar d'aubergine au sel fume, sauce vierge

Le dessert

Nage de fruits de saison

Au parfum d'hibiscus

Petits pains sans gluten

Les boissons

Eau de Vittel plate

* Crémant d'Alsace émotion - Jean-Baptiste Adam (reconversion Bio)

* Pinot Blanc « les Natures » - Jean-Baptiste Adam (Bio)

* L'Auxerrois « Vieilles Vignes - Jean-Baptiste Adam (Bio)

Café ou thé

Autres boissons à la carte



En partenariat avec les Traiteurs de France

**ARLETTE
GRUSS**


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

Chiffonnade de charcuterie

Le plat

Potatoes de burger

Burger avec comme base des galettes de
pomme de terre.

Le dessert

Barre chocolatée

Petits pains

La boisson

Jus de pomme bio
Eau plate de Saint Amand sur table



En partenariat avec les Traiteurs de France

**ARLETTE
GRUSS**

**Lacoste**[®]
L'ART D'ÊTRE TRAITEUR

Menu Bistrot

Bientôt disponible



L'entrée

Le plat

Le dessert

Pain fait maison céréales

Les boissons

Eau de Vittel plate

* Crémant d'Alsace émotion - Jean-Baptiste Adam (reconversion Bio)

*Château de Respide Callipyge - AOC Graves

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.