

# Menu Saveurs



## *L'entrée*

### **Carpaccio de daurade aux deux citrons**

Sablé breton et légumes croquants

## *Le plat*

### **Veau confit, tatin de patate douce**

Duxelle de champignons,  
mini maïs, jus corsé

## *Le dessert*

### **Marroon'five**

Crèmeux mandarine, mousse marron et whisky,  
sablé au praliné

## *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*



**ARLETTE  
GRUSS**

En partenariat avec les Traiteurs de France

**Lecocq.**  
Traiteurs de France

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

# Menu Végétarien



## *L'entrée*

### **Focaccia végétale**

Fougasse, légumes confits-rôtis, émulsion cresson.

## *Le plat*

### **Gratin de patate douce au lait de coco**

Noix de pécan, mesclun

## *Le dessert*

### **Marroon'five**

Crèmeux mandarine,  
mousse marron et whisky et sablé au praliné

*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*



  
ARLETTE  
GRUSS

En partenariat avec les Traiteurs de France

  
Lecocq.  
Traiteurs de France

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

# Menu Enfant



## *Le plat*

**Penne sauce bolognaise**

## *Le dessert*

**Le tout chocolat**

Mousse au chocolat blanc et noir

## *Petits pains*

## *La boisson*

Jus de pomme bio

Eau plate de Saint Amand sur table



**ARLETTE  
GRUSS**

En partenariat avec les Traiteurs de France

 **Lecocq.**  
Traiteurs de France

# Menu Bistrot



## *L'entrée*

**Planche de charcuterie 100g / Fromages 100g**  
Jambon à l'os, Terrine en mikado, Fromages AOC  
Pains, cornichons, oignons

## *Le plat*

**Plat chaud en « boîte camembert »**  
Veau confit, tatin de patate douce  
Duxelle de champignons, jus corsé

## *Le dessert*

**Mousse au chocolat blanc et noir**

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*



**ARLETTE  
GRUSS**

En partenariat avec les Traiteurs de France

**Lecocq.**  
Traiteurs de France

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