

# Menu Saveurs

## « L'esprit du Cirque »



### *L'entrée*

#### **Pomme d'amour**

Foie gras, gelée de cerise, pop corn - fleur de feu

### *Le plat*

#### **Manège déjanté**

Millefeuille de panais rôti  
Effeillé de jarret de veau lorrain cuit longuement  
Pomme Anna au beurre de truffe, le jus.

### *Le dessert*

#### **Trompe l'oeil**

Citron, crumble, gel kalamansi

Pains fait maison aux céréales

### *Les boissons*

Eau de Vittel plate

\* Crémant d'Alsace Brut rosé - Jean-Baptiste Adam (reconversion Bio)

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

\*Bordeaux, The Natural Circus (bio) - Château de Chaichon

Café ou thé

### *Autres boissons à la carte*



**ARLETTE  
GRUSS**

En partenariat avec les Traiteurs de France

**MARCOTULLIO**  
DEPUIS 1968

# Menu Végétarien



## *L'entrée*

### **Ravioles de chèvre des Vosges**

Basilic, jus de tomate et cripsey

## *Le plat*

### **Tarte géante de polenta à l'huile d'olive**

Lait de coco

Méli mélo de légumes de saison, persillade au curry

## *Le dessert*

### **Tarte chocolat grand cru**

Tartare exotique et fleur d'ananas

Pains fait maison céréales

## *Les boissons*

Eau de Vittel plate

\* Crémant d'Alsace Brut rosé - Jean-Baptiste Adam (reconversion 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

**MARCOTULLIO**  
DEPUIS 1968

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

# Menu Bistrot



## *L'entrée*

### **Oeuf parfait**

Purée de butternut

Julienne fine de chorizo

## *Le plat*

### **Blanquette de poulet aux pleurotes**

Risotto de cèleri au persil plat

## *Le dessert*

### **Chou craquelin, passion**

Coeur coulant au persil plat

Pain fait maison aux céréales

## *Les boissons*

Eau de Vittel plate

\* Crémant d'Alsace Brut rosé - Jean-Baptiste Adam (reconversion 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

**MARCOTULLIO**  
DEPUIS 1968

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

# Menu Enfant (jusqu'à 10 ans)



## **Lasagnes gratinée**

Pur boeuf

## **Eclair chocolat caramel**

Pains maison céréales

### *Les boissons*

Jus de pomme bio

Eau de source plate

Le menu enfant est servi en une seule fois, avant le repas  
pour les adultes.



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

En partenariat avec les Traiteurs de France

The logo for Marcotullio, featuring a stylized monogram "M" with a signature "By" inside, above the text "MARCOTULLIO" and "DEPUIS 1968".  
**MARCOTULLIO**  
DEPUIS 1968