

40 ans



L'entrée

Salade de lentilles
Saumon fumé
de la maison Lacoste

Le plat

Blanquette de veau
Légumes de saison

Le dessert

Coupe d'ananas
et citron vert façon pavlova

Les boissons

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

*L'Auxerrois Trois Châteaux (Bio)
Jean-Baptiste Adam

*The Natural Circus (Bio)
Château de Chaichon

Café ou thé

Saveurs



L'entrée

Œuf cocotte
Crème d'Ossau Iraty,
lard des Pyrénées

Le plat

Ballottine de Volaille Fondue
Epinard, Potimarron, marron et
sauce poulet

Le dessert

Finger aux poires,
Chocolat yuzu

Les boissons

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

*L'Auxerrois Trois Châteaux (Bio)
Jean-Baptiste Adam

*The Natural Circus (Bio)
Château de Chaichon

Café ou thé

Végétarien



L'entrée

Œuf cocotte
Crème d'Ossau Iraty,
lard des Pyrénées

Le plat

Ballottine de Volaille Fondue
Epinard, Potimarron, marron et
sauce poulet

Le dessert

Finger aux poires,
Chocolat yuzu

Les boissons

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

*L'Auxerrois Trois Châteaux (Bio)
Jean-Baptiste Adam

*The Natural Circus (Bio)
Château de Chaichon

Café ou thé

Bistrot



L'entrée

Salade de lentilles
Saumon fumé

Le plat

Blanquette de veau
Légumes de saison

Le dessert

Coupe d'ananas
et citron vert façon pavlova

Les boissons

Crémant d'Alsace (Bio)
Jean-Baptiste Adam
The Natural Circus (Bio)
Château de Chaichon
Café ou thé

Enfant (-10ans)**



Burger et potatoes
Salade croquante

Brownie chocolat,
sachet de bonbon

Jus de pomme

ARLETTE
GRUSS



Lacoste®
L'ART D'ÊTRE TRAITEUR