

Saveurs - 40 ans



Apéritif

Champagne

et ses pièces apéritives

L'entrée

Foie gras de canard mi-cuit,

Confit d'asperge à la baie de timut et pain brioché

Le plat

Filet de boeuf aux morilles,

Écrasé de pomme de terre à la truffe, asperges vertes

Le dessert

Dôme chocolat cacahuète,

Glace vanille

Les boissons

*Champagne Demoiselle

Vranken-Pommery

*L'Auxerrois Trois Châteaux (Bio)

Jean-Baptiste Adam

*Pinot noir Sonnenberg (Bio)

Jean-Baptiste Adam

Saveurs



L'entrée

Tataki de thon,

Salade japonisante,
Sauce à la cacahuète

Le plat

Effiloché de boeuf,

Risotto d'épeautre d'Alsace
aux légumes confits,
Carotte glacée et asperge verte

Le dessert

Entremet citron-fraise,

Dacquoise à l'amande, crème à
la verveine, gelée au citron et
fraises, sorbet à la fraise.

Les boissons

*Crémant d'Alsace (Bio)

Jean-Baptiste Adam

*L'Auxerrois Trois Châteaux (Bio)

Jean-Baptiste Adam

*Pinot noir Sonnenberg (Bio)

Jean-Baptiste Adam

Café ou thé

Saveurs - Végétarien



L'entrée

Salade japonisante,

Sauce à la cacahuète

Le plat

Risotto aux légumes confits,

Carotte glacée et asperge verte

Le dessert

Entremet citron-fraise,

Dacquoise à l'amande, crème à
la verveine, gelée au citron et
fraises, sorbet à la fraise.

Les boissons

*Crémant d'Alsace (Bio)

Jean-Baptiste Adam

*L'Auxerrois Trois Châteaux (Bio)

Jean-Baptiste Adam

Café ou thé

Saveurs - Bistro



L'entrée

Terrine de canard

Mesclun, pikles de légumes

Le plat

Cocotte de saltimbocca de
volaille à la mozzarella et jambon
cru et gnocchi verde

Le dessert

Tarte à la rhubarbe meringuée

Les boissons

*Crémant d'Alsace (Bio)

*L'Auxerrois Trois Châteaux (Bio)

*Pinot noir « fut de chêne » (Bio)

Jean-Baptiste Adam

Enfant (-10ans)**



Emincé de volaille

Spaëzles au fromage frais

Mouse au chocolat

Jus de pomme bio

ARLETTE
GRUSS

MAISON
THOMAS
TRAITEUR | ÉVÉNEMENTS | BOUTIQUE
DEPUIS 1987