

Saveurs - 40 ans



Apéritif

Gougère truffée,
finger de comté mascarpone
truffe, Bonbon de foie gras
amaréna truffé, tartelette poireau

L'entrée

Saint Jacques topinambour,
Vierge de noisette et truffe

Le plat

Filet de chapon,
Canelé de pomme de terre
potimarron rôti au jus et truffe

Le dessert

La Truffe

Les boissons

*Champagne Demoiselle
Vranken-Pommery
*L'Auxerrois Trois Châteaux (Bio)
Jean-Baptiste Adam
*Pinot noir « fut de chêne » (Bio)
Jean-Baptiste Adam
Café ou thé



Saveurs



L'entrée

Velouté de butternut,
Foie gras et graine de courge

Le plat

Pressé de canard,
Pomme ana, carottes rôties et
jus d'oursin

Le dessert

Canelé,
Coco et passion

Les boissons

*Crémant d'Alsace (Bio)
Jean-Baptiste Adam
*L'Auxerrois Trois Châteaux (Bio)
Jean-Baptiste Adam
*Pinot noir « fut de chêne » (Bio)
Jean-Baptiste Adam
Café ou thé

Saveurs - Végétarien



L'entrée

Velouté de butternut,
Graine de courge

Le plat

Pomme ana,
Carottes rôties et jus d'oursin

Le dessert

Canelé,
Coco et passion

Les boissons

*Crémant d'Alsace (Bio)
Jean-Baptiste Adam
*L'Auxerrois Trois Châteaux (Bio)
Jean-Baptiste Adam
Café ou thé



Saveurs - Bistrot



L'entrée

**Crumble de légumes du lot et
Garonne aux céréales**

Le plat

Parmentier de canard
IGP Sud Ouest iodé

Le dessert

La tatin aux pommes
crème épaisse au gingembre bio

Les boissons

*Crémant d'Alsace (Bio)
*L'Auxerrois Trois Châteaux (Bio)
*Pinot noir « fut de chêne » (Bio)
Jean-Baptiste Adam
Café ou thé

Enfant (-10ans)**



Burger et potatoes

Salade croquante

Brownie chocolat,

sachet de bonbon

Jus de pomme



Lacoste®
L'ART D'ÊTRE TRAITEUR