



Saveurs

Apéritif

Boeuf bourguignon,
cub de comté gel de poire et cru de
betterave, le karéocrème de truffe

Patience

Langoustine,
Choux-fleur combava

L'entrée

Finger de foie gras,
chutney de coing infusé au safran

Le plat

Magret de canard frotté aux épices,
patate douce aux zestes d'orange
et panais frit

Le dessert

L'acrobate, Biscuit moelleux, suprême
d'orange, amandes sablées, sorbet
clémentine, siphon fleur d'orange

Pièces sucrées

Dune noisette bergamote
Tartelette chocolat souvenir
d'enfance
Sablé marron passion



Saveurs - Végétarien

Apéritif

Cub de comté gel de poire et cru de
betterave, le karéocrème de truffe,
tartelette de choux fleur

Patience

Topinambour en 2 textures,
Gel de citron et huile noisette/truffe

L'entrée

Ile flottante au butternut,
éclat de marron, lamelle de truffe

Le plat

Patate douce frottée aux épices,
houmous, fève, carottes fanes et
pousses d'herbes

Le dessert

L'acrobate, Biscuit moelleux, suprême
d'orange, amandes sablées, sorbet
clémentine, siphon fleur d'orange

Pièces sucrées

Dune noisette bergamote
Tartelette chocolat souvenir
d'enfance
Sablé marron passion



Enfant (-10ans)**

Apéritif

Assortiment de 3 navettes

L'entrée

Saumon fumé
de la maison Lacoste

Le plat

Fricassé de volaille, orecchiette
au parmesan

Le dessert

Moelleux chocolat

Pièces sucrées

Dune noisette bergamote
Tartelette chocolat souvenir
d'enfance

Les boissons

Champagne Demoiselle

Vranken-Pommery

*Gewurztraminer Grand Cru Kaefferkopf Vieilles Vignes 2019

*Pinot gris Letzenberg Bio - 2021

Domaine Jean-Baptiste Adam

*Château des Gravières Bio - Margaux

Bulles surprises du nouvel an
Café ou thé



Lacoste®
L'ART D'ÊTRE TRAITEUR