



Menu 28€

(hors boissons)
(à partir de 17 personnes)
(hors dimanche et jours fériés)

Supp: amuse bouche = 2€/pièce
(nombre d'amuse bouche au choix.)

ENTRÉES

Dôme de saumon fumé, insert farce fine d'avocat et lieu parfumée aux agrumes, pancake de sarrasins.

Ou

Terrine de campagne aux noisettes, mikado de pain de campagne frotté à l'ail, compotée d'oignons rouges et fruits de saison.

Ou

Carpaccio de légumes et fruits du moment, cromesquis de petit billy, caramel de basilic.

PLATS

Brochette de mignon de porc façon orloff (lard et emmental) marinée au paprika et piment d'Espelette, sauce crème Savora.

Ou

Dos de lieu en habit de courgette mariné au miel, kalamansi et origan, vinaigrette aux herbes fraîches.

Ou

Médaille de balotine de volaille, duxelles de champignons en persillade, sauce vin blanc et échalotes confites.

Supp : assiette de fromage (brie et munster) = 6€

DESSERTS

Pavlova aux fruits de saisons, crémeux citron vert et ganache vanille.

Ou

Chou chantilly parfumé à la pistache, croustillant spéculoos et sauce chocolat.

Ou

Crème brûlée au carambar, caviar de fruits rouges, tuile craquante.

***Gâteau d'anniversaire (fruits de saison ou chocolat) supplément 2€ par personne ou pièce montée supplément 3€ par personne.**

Entre 17 à 25 personnes :

1 entrée + 1 plat + 1 dessert (Choix identique pour le groupe entier.)

Plus de 25 personnes :

2 entrées + 2 plats + 2 desserts (au choix maximum)

Notre équipe travaillant uniquement des produits frais, nous demandons confirmation du menu 10 jours avant la date de la réception, pour honorer votre demande.

3 Avenue Nelson Mandela 54510 Tomblaine.
03.83.30.72.28
resto.lestetesbrulees@gmail.com