



Menu 42€

(hors boisson)
(à partir de 17 personnes)

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

ENTRÉES

Médailлон de foie gras parfumé au cognac, brioche maison aux agrumes, chutney oignons et rhubarbe.

Ou

Petit panier croustillant, crémeux citron et thym, tartare de seiches à la coriandre et poivrons rouges.

Ou

Carpaccio de bœuf façon Thaï : citronnelle, gingembre, coriandre et soja, légumes du soleil grillés.

PLATS

Entrecôte de veau, jus brun corsé à la sauge, billes de groseille.

Ou

Médailлон de filet de bar grillé sur peau, mousseline parfumée au safran d'Iran.

Ou

Brochette de magret de canard, oignons rouges, poivrons et abricots secs, réduction de Lillet rouge.

Supp : assiette de fromage (brie et munster) = 7,50€

DESSERTS

Paris Brest gourmand, mousse gjanduja, crumble cacahuètes, crème anglaise.

Ou

Nougat glacé à la pistache, orange et miel, coulis de fruits rouges au Yuzu.

Ou

Mille feuilles tout choco : crémeux, pâte feuilletée caramélisée, ganache et gruë de cacao.

***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