



Menu 42€

(hors boisson)
(à partir de 17 personnes)

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

ENTRÉES

- Tarte fine de St Jacques et crémeux de topinambour, crème de langoustine.
Ou
- Raviole de jambon et fuseau Lorrain, nage claire de jus de moule crémé, brunoise de légumes oubliés, juliennes de pommes paille croustillante.
Ou
- Opéra de foie gras (biscuit pain d'épices, voile poire au vin rouge, disque de chocolat noir 65%, cacao amer)

PLATS

- Entrecôte de veau, crème de morilles parfumée à la sauge, accompagnement de saison.
Ou
- Médailillon de filet de bar grillé sur peau, sauce beurre rouge, chips de radis Red Meat, accompagnements de saison.
Ou
- Filet de canette entière grillé à la plancha, crème d'oignons confits et crispy.

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

DESSERTS

- Tarte citron vert en demi-lune, sablé breton, chantilly parfumée au thym.
Ou
 - Tiramisu Ball, craquante aux amandes, chantilly café, marmelade d'oranges.
Ou
 - Tropeziennne feuilletée des têtes brûlées, crème diplomate à la vanille et sésame grillée, déclinaison de poires.
- *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