



# Les Formules Mariage

## Formule 5 plats

50€

Entrée + plat + trou + fromage + dessert

## Formule 6 plats

60€

Entrée froide + entrée chaude + plat + trou + fromage + dessert

### Personnel inclus pour le repas (hors cocktail)

#### Nos Entrées Froides

Tomate surprise panna cotta aux herbes, gambas et St Jacques pochées au citron  
ou

Médallions de foie gras maison aux 4 épices et cognac, confiture de figues aux noix  
ou

Bûchette de saumon fumé, farce fine crémeuse aux pétoncles, vinaigrette gourmande

#### Nos Entrées Chaudes

Brochette de joue de lotte rôtie, lingot de polenta, petits légumes, sauce basilic  
ou

Tarte fine de bar grillé sur peau, guacamole de courgettes, crème de safran  
ou

Gourmandise et pointes d'asperges aux magrets fumés, tartare de tomates et tuile de parmesan

#### Nos Trous

Trou Lorrain : mirabelle, sorbet mirabelle

/

Trou Normand : calvados, pomme

/

Trou Cubain : rhum, citron vert

#### Nos Viandes

Caille fermière désossées en habit de lard farcie aux morilles, jus corsé au porto  
ou

Tournedos de filet mignon de veau, marmelade d'oignons rouges à la moutarde au miel  
ou

Ballotin de cuisse de canard à la brunoise de pommes au balsamique, sauce au romarin

#### Nos Fromages

Assiette de fromage affinés (2 sortes) et son mesclun  
ou

Croustillant de brie de Meaux aux noix et son mesclun

#### Nos Desserts

Assiette gourmande selon saison (macaron, opéra, tartelette aux fruits, crème brûlées bergamote)  
ou

Dôme chocolat cœur mirabelle, crème anglaise à la menthe  
ou

Tuile croquante aux amandes, mousseline citron vert et fruits rouges



Avenue Nelson Mandela

54510 TOMBLAINE

Tél : 03 83 30 72 28

E-mail : resto.lestetesbrulees@gmail.com