



Les Formules Groupe

Menu 1

27€

Entrée + plat + dessert

Menu 2

32€

avec apéritif maison et café

Menu 3

37€

avec apéritif, 3 mises en bouches/pers. et café

A partir de 20 personnes.

Choix du menu unique parmi les propositions car nous cuisinons des produits frais.

Nos Entrées

- Carpaccio de Saumon gravlax maison et Tartare de Concombre, Sorbet à la tomate et pain grillé.
- Gaspacho de courgettes au chèvre, parfumé au thym, Pétoncles rôtis (froid), chantilly aux épices douces.
- Tatin de légumes du Soleil (poivrons, aubergines, courgettes), Copeaux de foie gras et magret fumé.
- Médaille de ballotin de volaille désossé, farce fine à l'estragon et soja, vinaigrette d'agrumes.

Nos plats

- Pavé de bœuf grillé à la plancha, échalotes confites, jus au thym.
- Filet de Canette rôti entier, éventail de pommes, émulsion aux herbes du jardin.
- Dos de lieu à l'italienne en habit vert (Tomate confite), basilic, mozzarella di buffala, vinaigrette gourmande.
- Brochette de joue de lotte et pétales de tomate, courgette grillée, crème de céleri branche au noilly prat.

Accompagnements

- Selon saison.

Assiette de fromages assortis, salade

A la demande. Supplément 4,50€

Nos Desserts

- Parfait glacé à la mirabelle, craquelin chocolat-Pop-corn, et son coulis.
- Macaron Maison tout fruits rouges, crémeux aux fruits (framboise et fraise), chantilly et pesto de menthe.
- Dôme léger à la vanille, brunoise de fruits et tuile aux amandes.

Possibilité d'un gâteau .

Menus Enfants 12 Euros

(une boisson + dessert)

- Nugget's frites ou tagliatelles.
- Steak haché frites ou tagliatelles.



Avenue Nelson Mandela

54510 TOMBLAINE

Tél : 03 83 30 72 28

E-mail : resto.lestetesbrulees@gmail.com