

Soirée 80's

12 avril à partir de 20h



Entrées

NID DE PDT CROUSTILLANT, SAUCE MORNAY AU COMTÉ, ŒUF MARINÉ À LA BETTERAVE ET VINAIGRE DE FRAMBOISE, RILLETES DE LIEU AUX HERBES FRAÎCHES.

OU

POIREAUX VINAIGRETTE À MA FAÇON EN HABIT DE JAMBON CRU, MAYONNAISE DE MOUSSELINE, ÉCHALOTES CONFITES AU VIN ROUGE ET PISTACHES TORRÉFIÉES.

Plats

TOURNEDOS DE SAUMON SNACKÉ À LA PLANCHA, BEURRE MAISON AU DEUX CITRONS ET BASILIC.

OU

PANCAKE DE SARRASIN AUX PETITS LÉGUMES, EFFILOCHÉ DE CANARD SAUCE POIVRE JACK DANIEL'S.

Desserts

BISCUIT MADELEINE PARFUMÉ À LA NOISETTE, CRÈME DIPLOMATE VANILLE ET TARTARE DE FRAISES AU CITRON VERT ET GINGEMBRE.

OU

TATIN D'ANANAS, CARAMEL ET PASSION, QUENELLE DE MOUSSE CHOCOLAT, TUILE CACAO.



*" En raison d'une recrudescence du nombre d'annulations de dernière minute, pour confirmation de votre réservation nous demandons en amont le règlement d'avance du menu à partir de 10 personnes. (Possibilité de remboursement jusqu'à une semaine maximum avant la date).
Merci de votre compréhension. "*

**3 avenue Nelson Mandela 54510
Tomblaine
03.83.32.72.28
resto.lestetesbrulees@gmail.com**

