

Restaurant
Le Petit Gourmandin
64 Rue Gambetta
54700 Pont-à-mousson
Tel 03.83.83.27.71

Menu à 35 Euros

Kir Maison (+ 1 euro pour tout autre apéritif)

☰ *Terrine maison “souvenir de mon enfance”*
Ou

☰ *Œuf mollet « Ferme Montrésor à Champey »*
sur velouté d’asperges vertes, chips de parmesan.

☰ *Truite saumonée, marinade aux pêches et estragon, spaghettis à l’encre de seiche.*

Ou

☰ *Onglet de veau, sauce crème champignons frais.*

☰ *Nems au chocolat.*
Ou

☰ *Coupe Lorraine*

(Glace Mirabelle Du Verger, Mirabelles Caramélisées Et Flambées, Chantilly)

Café

☰ *Fait maison*

Les plats “faits maison” sont élaborés sur place
à partir de produits bruts

Nos menus bénéficiant déjà d’une remise, aucune autre réduction ne pourra être accordée.
Email; lepetitgourmandin@orange.fr Site; www.restaurant-lepetitgourmandin.com

Restaurant
Le Petit Gourmandin
64 Rue Gambetta
54700 Pont-à-Mousson
Tel 03.83.83.27.71

Menu à 44 Euros

Kir Royal (+1 euro pour tout autre apéritif)
(Parfums au choix)

☞ *Terrine de foie gras de canard au poivre de Timut, compotée de rhubarbe, madeleine au sarrasin.*

Ou

☞ *La douzaine d'escargots.*

Ou

☞ *Œuf mollet sur velouté d'asperges vertes, chips de parmesan.*

☞ *Magret de canard au teriyaki et sésame, pommes grenailles au thym.*

Ou

☞ *Pluma de cochon, sauce chorizo, piperade.*

Ou

☞ *Pavé de filet de truite saumonée, marinade aux pêches jaunes et estragons, spaghettis à l'encre de seiche.*

☞ *Panna cota au lait d'amande, gelée aux pêches jaunes.*

Ou

☞ *Profiteroles vanille, chocolat chaud et chantilly.*

Ou

☞ *Panier Lorrain.*

(Feuille de brick, glace mirabelle, glace quetsche, glace madeleine, mirabelles caramélisées et flambées, chantilly)

Café

☞ *Fait maison*

*Les plats "faits maison" sont élaborés sur place
à partir de produits bruts*

Nos menus bénéficiant déjà d'une remise, aucune autre réduction ne pourra être accordée.

Email; lepetitgourmandin@orange.fr

Site; www.restaurant-lepetitgourmandin.com

Restaurant
Le Petit Gourmandin
64 Rue Gambetta
54700 Pont-à-Mousson
Tel 03.83.83.27.71

Menu à 49 €uros

Kir Royal+ (1 euro pour tout autre apéritif)
(Parfums au choix)

☞ *Terrine de foie gras de canard au poivre de Timut, compotée de rhubarbe, madeleine au sarrasin.*

Ou

☞ *Brochette de St Jacques rôties sur une infusion au fuseau Lorrain.*

Ou

☞ *Gravlax de cabillaud et son blinis vert, sauce crème aux baies roses.*

☞ *Râble de lapin farci à l'italienne, polenta aux herbes.*

Ou

☞ *Filet de dorade royale, crémeux de radis, légumes verts.*

Ou

☞ *Pavé de filet de bœuf sauce crème champignons.*

☞ *Profiteroles vanille au chocolat chaud et chantilly*

Ou

☞ *Palet breton à la crème Chiboust au citron vert, basilic et framboises.*

Ou

☞ *Panier Lorrain.*

Café

☞ *Fait maison*

*Les plats "faits maison" sont élaborés sur place
à partir de produits bruts*

Nos menus bénéficiant déjà d'une remise, aucune autre réduction ne pourra être accordée.

Email; lepetitgourmandin@orange.fr

Site; www.restaurant-lepetitgourmandin.com