

Restaurant
Le Petit Gourmandin
64 Rue Gambetta
54700 Pont-à-mousson
Tel 03.83.83.27.71
Fax 03.83.84.30.49

Menu à 32 €uros

Kir Maison (+ 1 euro pour tout autre apéritif)

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

☰ *Œuf mollet « Ferme du Grand Pré Lorry-Mardigny »*
sur velouté de lentilles du Puy (AOP)
petits croûtons et chips de jambon Serrano.

☰ *Sauté de cerf à la gelée de coings, purée de cèleri.*
Ou

☰ *Onglet de bœuf sauce poivre.*

☰ *Crème brûlée à la bergamote.*
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
Fax 03.83.84.30.49

Menu à 39 €uros

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

☞ *Terrine de foie gras de canard au poivre de Timut,
chutney de mangues et gingembre, pain d'épices.*

Ou

☞ *La douzaine d'escargots.*

Ou

☞ *Millefeuille de saumon à la crème mascarpone citronné.*

☞ *Cuisse de poulet « Ferme du Grand Pré Lorry-Mardigny »
au vin jaune et morilles, tagliatelles fraîches.*

Ou

☞ *Onglet de veau à la crème et aux champignons.*

Ou

☞ *Pavé de saumon cuit au four sur lit de poireaux à la crème.*

☞ *Nems au chocolat.*

Ou

☞ *Trio de crème brûlées.*

Ou

☞ *Panier Lorrain.*

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

Café

1/4 de vin par personne (Vin En Bouteilles)
Sélectionnés Par Nos Soins En Accord Avec Les Plats
(Vins De Propriétaire)

☞ *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
Fax 03.83.84.30.49

Menu à 45 Euros

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

☞ *Terrine de foie gras de canard au poivre de Timut,
chutney de mangues et gingembre, pain d'épices.*

Ou

☞ *Cassolette d'escargots aux gésiers confits de volaille,
farandoles de champignons des bois.*

Ou

☞ *St Jacques rôties sur chutney de potiron aux raisins
secs.*

☞ *Pluma de cochon aux griottes, purée de patates douces.*

Ou

☞ *Dos de cabillaud en croûte d'herbes et de noix de Pécan.*

Ou

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

☞ *Profiteroles au chocolat chaud*

Ou

☞ *Tiramisu mascarpone au Nutella.*

Ou

☞ *Choux façon tarte citron meringuée.*

Café

1/4 de vin par personne (Vin En Bouteilles)

*Sélectionnés Par Nos Soins En Accord Avec Les Plats
(Vins De Propriétaire)*

☞ *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