

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

Menu à 36 Euros

Kir Maison (+ 1 euro pour tout autre apéritif)

☞ *Terrine maison au gré de nos envies.*
Ou

☞ *Œuf parfait « Ferme Montrésor à Champey »*
sur velouté de légumes du soleil, chantilly roquette, gressin.

☞ *Dos de merlu mariné au lait de coco, riz aux 3 couleurs.*
Ou

☞ *Onglet de veau, sauce crème champignons frais.*
Gratin Dauphinois.

☞ *Profiteroles 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 45 €uros

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

☞ *Terrine de foie gras de canard au pavot bleu, chutney mangue ananas au poivre long, tranche de cake toastée.*

Ou

☞ *La douzaine d'escargots.*

Ou

☞ *Œuf mollet sur velouté de légumes du soleil, chantilly roquette, gressin.*

☞ *Suprême de pintade fermière au poivre de Sarawak farci à la mousseline de volaille et chorizo, 2 spaghettis.*

Ou

☞ *Filet de sandre sur lit de rhubarbe, riz 3 couleurs.*

Ou

☞ *Onglet de veau crème champignons, gratin dauphinois.*

☞ *Entremet fraise basilic sur sablé citron vert basilic.*

Ou

☞ *Nems au chocolat, glace vanille, chantilly.*

Ou

☞ *Panier Lorrain.*

(Feuille de brick, glaces : mirabelle, quetsche, madeleine, mirabelles, quetsches 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 Euros

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

☞ *Terrine de foie gras de canard au pavot bleu, chutney mangue ananas au poivre long, tranche de cake toastée.*

Ou

☞ *Brochettes de gambas marinées au basilic et curcuma sur un lit de poireaux.*

Ou

☞ *Douzaine d'escargots.*

☞ *Pluma de cochon sauce chorizo, piperade.*

Ou

☞ *Filet de St Pierre, marinade gingembre citron vert, wok de légumes*

Ou

☞ *Pavé de filet de bœuf sauce crème champignons, gratin dauphinois.*

☞ *Profiteroles vanille au chocolat chaud et chantilly*

Ou

☞ *Tartelette au limoncello, façon tarte citron meringuée.*

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