LES TUILERIES
Hôtel - Restaurant & Brasserie

Carte Automnale

Ouvert tous les jours, du lundi midi au dimanche midi.
Fermé le dimanche soir.

Entrées

FOIE GRAS — 24,00 €

Foie Gras Maison, Poire Pochée à la Vanille, Compote & Noix de Pécan Homemade Foie Gras, Vanilla-Poached Pear, Fruit Compote & Pecans

OEUF — 16,00 €

Œuf Meurette Façon Mosellane, Fuseau Lorrain et Mouillette Croustillante Moselle-Style Meurette Egg, Lorraine Sausage & Crispy Bread Soldiers

SAINT-JACQUES — 22,00 €

Saint-Jacques Nacrées, Céleri Vanillé, Champignons D'Automne Pearl-Cooked Scallops, Vanilla-Scented Celeriac, Autumn Mushrooms

POIREAUX — 18,00 €

Poireaux Rôtis, Gribiche, Œufs De Truite Et Huile D'Herbes Roasted Leeks, Gribiche Sauce, Trout Roe & Herb Oil

Plats

Poissons

LOTTE — 28,00 €

Lotte Nacrée, Courge À L'Érable, Champignons D'Automne Pearl-Cooked Monkfish, Maple-Roasted Squash & Autumn Mushrooms

BAR — 26,00 €

Bar Entier Rôti, Déclinaison Autour du Céleri, Girolles, Châtaignes Roasted Whole Sea Bass, Celeriac Variations, Chanterelles & Chestnuts

LIEU JAUNE — 22,00 €

Lieu Jaune Rôti, Poireaux Fondants, Citron-Câpres Et Beurre Blanc Au Vinaigre De Pomme Roasted Pollock, Buttered Leeks, Lemon & Caper Relish, Apple Cider Vinegar Beurre Blanc

Viandes

CANETTE — 26,00 €

Magret De Canette, Patate Douce Et Figue Duckling Breast, Sweet Potato & Fig

BOURGUIGNON — 22,00 €

Joue De Porc Confite Comme Un Bourguignon Confit Pork Cheek, Bourguignon Style

BOEUF — 32,00 €

Filet de Bœuf, Châtaignes Rôties, Cassis Et Oignons Confits Beef Tenderloin, Roasted Chestnuts, Blackcurrant & Caramelised Onions

RIS DE VEAU — 35,00 €

Ris De Veau Rôti, Pomme De Terre Fumée Et Champignons D'Automne Roasted Veal Sweetbread, Smoked Potato & Autumn Mushrooms

Desserts

ASSIETTE DE FROMAGE — 12,00 €

Fromage du Buzion (54) Plate of local cheese

SALADE DE FRUITS — 8,00 €

Fruits Frais du Moment et son Sirop Fresh Seasonnal Fruits and Syrup

FLAN — 10,00 €

Flan Pâtissier Façon Crème Brûlée Crème Brûlée–Style Custard Tart

TIRAMISU — 10,00 €

Tiramisu À La Crème De Marron Chestnut Cream Tiramisu

BABA — 12,00 €

Baba à la Mirabelle de Marieulles-Vezon (57) Baba au Rhum with Marieulles-Vezon Mirabelle

CHOCOLAT — 12,00 €

Duo De Chocolats, Crumble Et Coulis De Clémentine Acidulé Chocolate Duo, Crumble & Tart Clementine Coulis

GLACES — 3,00 €

Glaces : Vanille, Chocolat, Noisette, Caramel Beurre Salé Sorbets : Framboise, Citron