

Le Grill des Tanneurs

Noël 2017



Menu du 24 décembre 2017, à partir de 19h00

L'apéritif et ses prémices gourmandes

Mousse de foie gras d'oie au Sauternes, figue pochée au miel d'acacia, chantilly au fromage blanc et poivre noir

Gambas snackées et marinées à la coriandre, mousseline de patates douces coco, chips de parmesan au curry thaï

Dorade royale, purée d'artichaut au citron confit, sauté de cèpes à l'huile d'olive et écume de citronnelle

Filet de faisan, croustillant au thym, mini fenouil braisé, émulsion de Houppes et pommes Duchesse

Une bûche, tradition de Noël

Le moka et les petites sucreries

Le menu, l'apéritif, le vin sélectionné, les softs drinks et le café sont inclus dans le prix de 80 €. La commande sera effective dès le versement d'un acompte de 15 € par personne sur notre compte

Fortis BE77 2500 1664 0942.

Une réservation téléphonique préalable est obligatoire.

Ne pas verser d'acompte sans réservation préalable.

L'Espièglerie est fermée le soir du 24 décembre 2017

Info et réservations : info@tanneurs.com ou gauthier.bouvier@tanneurs.com

tél. :081 24 00 24