



Dans un cadre agréable, à proximité du Luxembourg, de la Belgique, de l'Allemagne et des métropoles de Metz et Nancy, **LES TUILERIES**, vous invitent à vous détendre, seul, en famille, entre amis ou à l'occasion de séminaires, congrès et banquets.

En bordure de la forêt de FEY, **l'Hôtel Restaurant LES TUILERIES** vous séduit par son architecture et ses aménagements particulièrement bien choisis : parking, parc aménagé avec aire de jeux pour les enfants, Plan d'eau et terrasses extérieures plein sud.

Sa gestion familiale, assurée par des professionnels indépendants, vous garantit un accueil chaleureux.



L'HOTELLERIE

Le complexe hôtelier propose 41 chambres de style « Contemporain » offrant tout le confort nécessaire, pour que nos clients passent un agréable séjour.



Allegato Caffé

LA RESTAURATION



Les Tuileries

Pour satisfaire vos envies gourmandes, vous sont proposés : Un restaurant gastronomique pour prendre le temps de goûter à une cuisine alliant tradition et modernité, ainsi qu'un Bar à Pâtes où vous pourrez déguster une cuisine qui fleure bon les senteurs d'Italie.

LA GASTRONOMIE

Ou l'ART d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur...

Pour un moment inoubliable, notre Chef choisit des aliments authentiques et naturels, élaborés par des artisans fiers de leur métier, des traditions régionales qui lient l'art de la table au plaisir de manger. Il saura mettre en avant le Produit, le respecter, le travailler, l'embellir afin de le dévoiler dans toute sa noblesse, pour faire de vos Repas des instants mémorables....



LA RECONNAISSANCE

*Depuis des années, le **Restaurant LES TUILERIES** est salué par les meilleurs guides et critiques gastronomiques et hôteliers de la région.*



LES TUILERIES, c'est aussi...

5 Salles avec tout le matériel nécessaire pour vos congrès, séminaires, réunions (Vidéoprojecteur, Écran, Paperboard)

Des conditions avantageuses pour pratiquer le golf sur le terrain de Cherisey (18 Trous) ou Marly (27 Trous) à 5 minutes de votre lieu de séjour.

MENU PLAISIR à 45€

- *Tartare de Saumon Label Rouge, Crème Épaisse Citronnée aux Œufs de Truite*
- *Petite Salade de Mâche, Pomme Granny Smith, Cuisse et Filet de Caille Rôtis, Foie Gras*
 - *Cassiolette de Moules au Safran, Spaghettis de Légumes, Feuilletage*
 - *Filets de Rougets à la Plancha, Sauce Vierge, Bouquet de Salade, Huile Gourmande et Tomates Séchées*
 - *Duo d'Asperges Sauce Mousseline*



- *Mignon de Porc aux Perles de Lorraine, Jeunes Pousses d'Épinards, Gratin Dauphinois*
 - *Suprême de Pintadeau, Mini Légumes, Tagliatelles, Sauce aux Morilles*
 - *Filet d'Anvers de Veau Fondant, Échalotes Confites, Garniture de Saison*
 - *Entrecôte Irish Beef Sauce Périgourdine, Petits Légumes*
 - *Dos de Cabillaud Poêlé, ses 3 Quenelles, Sauce Noilly Prat*
 - *Filet de Sandre, Écailles de Courgette, Sauce au Champagne*



Brie Fermier et Sa Salade Gourmande



- *Entremet Chocolat Blanc Grand Cru Callebaut Gel Passion & Mangue*
- *Vacherin Framboise, Chocolat Blanc, Crèmeux au Calisson d'Aix*
 - *Crèmeux de Mascarpone aux Fruits Rouges des Bois*
 - *Crème Brulée à la Vanille de Madagascar*

Composez vous-même votre menu, choix unique pour tous les convives

MENU DÉCOUVERTE à 57€

- *Terrine de Foie Gras, Chutney de Mangue, Brioche Dorée*
- *Carpaccio de Langoustines au Citron Vert et Huile d'Olive aux Œufs de Truite*
 - *Salade Périgourdine et sa Vinaigrette Gourmande :*
Foie Gras, Gésiers à la Provençale, Magret Fumé, Champignons
- *Belles Asperges Blanches, Sauce Mousseline au Jambon de Serrano ou au Saumon Fumé*



- *Filet de Daurade Royale à la Plancha, Sauce Vierge, Purée de Pois et Petits Légumes*
 - *Suprême de Bar Rôti, Écailles de Courgette, Sauce Citronnelle*
 - *Couronne d'Agneau du Limousin en Croûte d'Herbes, Jus au Thym,*
Patate Confite et Fine Ratatouille
- *Médailon de Veau Cuit en Basse Température, Sauce Morilles, Gratin Dauphinois*
 - *Filet de Bœuf en Croûte Wellington, Sauce Périgourdine*
 - *Émincé de Filet de Canard, Sauce à l'Orange, Petits Légumes*



Fromages au Choix
Parmi notre Liste ci-Dessous



Dessert au Choix
Parmi notre Liste ci-Dessous

Tous nos plats sont accompagnés de légumes et féculents selon la saison et notre maraîcher.

Composez vous-même votre menu. Choix unique pour tous les convives

MENU GASTRONOMIQUE à 72€

- *Carpaccio de Noix de Saint Jacques, Huile d'Olive et Truffes, Billes de Betterave*
 - *Terrine de Foie Gras de Canard au Muscat Beaumes de Venise,*
Chutney de Mirabelles, Brioche aux Raisins
 - *Salade Gourmande en Chaud et Froid :*
Crevettes en Habit de Pommes de Terre, Vinaigrette à l'Orange



- *Noix de Saint Jacques Rôties, Poireaux, Sauce au Champagne et à la Truffe*
- *Demi-Homard Rôti à la Plancha, Sabayon, Sauce Champagne Safranée*
- *Gambas Flambées au Malibu, Ratatouille de Légumes de Provence*



- *Filet de Bœuf « Façon Wellington », Jus Réduit aux Truffes, Garniture du Moment*
 - *Suprêmes de Pigeonneau Rôtis, Jus Réduit au Poivre de Tasmanie*
 - *Tournedos de Veau Façon Rossini, Sauce Périgourdine*
 - *Couronne d'Agneau du Limousin en Croûte d'Herbes, Jus au Thym,*
Patate Confite et Fine Ratatouille



Fromages au Choix
Parmi notre Liste ci-Dessous



Dessert au Choix
Parmi notre Liste ci-Dessous

Tous nos plats sont accompagnés de légumes et féculents selon la saison et notre maraîcher.

Composez vous-même votre menu. Choix unique pour tous les convives

Fromages

Terrine de Brie aux Truffes, Brioche Dorée

Ou

Mille-Feuilles de Pain Safrané, Tomates, Mousse de Chèvre aux Herbes de Calvi

Ou

Céleri Confit au Curry Sauvage, Pommes et Croustillant au Maroilles

Ou

Assiette de Trois Fromages Affinés

Ou

Croustillant de Reblochon, Compotée d'Oignons et Cébettes

Émulsion de Pommes de Terre et Lard de Colonata

Desserts

Délice de Fruits Rouges et sa Glace Amarena

Ou

Mi-Cuit au Chocolat, Crème Anglaise Praliné, Glace Arabica

Ou

Délice Framboise Comme un Vacherin, Chocolat Blanc, Coulis de Fruits Rouges

Ou

Paris Brest Revisité, Sauce Caramel, Glace Caramel au Beurre Salé

Ou

Entremet Chocolat, Compote de Griottes, Banane Caramélisée, Croquant au Lait

Ou

Brochette de Fruits Frais Caramélisés, Sorbet Citron sur un Coulis de Fruits Rouges