



THANKSGIVING

BY CHEF PATRICIA CATENNE

Le Tigre

Le 25 novembre à 19h

50 euros/pers

Velouté de légumes d'automne, courge musquée et poire
Crumble de chataignes



Duo de dinde rôtie, Stuffing aux champignons des bois
Patates douces aux quatre épices, Mousseline de pommes de terre
Haricots verts, carottes, maïs grillé et noisettes concassées
Sauce gravy du Tigre, sauce cranberry, gingembre et orange



Assiette gourmande

Pumpkin pie
Sauce caramel beurre salé

Bourbon pecan pie
Noix de pécan, Jack Daniel's et zeste de citron

Tatin de pommes et cranberries
inspirée par la recette de Deborah Franklin



Vins et boissons

1 verre de Crémant

3 verres de vin ou 2 verres de 50cl de Bière

Pinot Blanc Kreydenweiss 2019

Lamé Delisle Boucard - Bourgueil Cuvée Déchaînée 2018

50 cl d'eau plate ou pétillante - Café ou thé

Le Tigre

5 rue du faubourg national, 67100 Strasbourg
Parking La Petite France le plus proche

Menu enfant disponible : 15 euros