

RESTAURANT LES TÊTES BRÛLÉES

Menu de la Saint Valentin et son animation musicale 35 €

Jeudi 14 Février 2019 à partir de 19h

Menu hors boissons



Entrées :



*Raviole maison à la chair de tourteau fraîche, nage de volaille
aux épices douces*

Ou

*Papillote croustillante de caille des Dombes désossée, farce fine
au foie gras, tombée d'oignons rouges*

Plats :

*Filet de canette entier rôti, clouté aux morilles, jus léger au thym,
bulle translucide de légumes, pomme Anna au romarin*

Ou

*Tarte fine aux Saint-Jacques, guacamole de butternut, sauce
verte, salade d'herbes, bulle translucide de légumes, pommes
Anna au romarin*

Fromages :

Rosace de tête de moine, chèvre chaud au miel

Desserts :

*Parfait glacé aux mirabelles façon norvégienne et son coulis de
fruits rouges*

Ou

*Verrine gourmande aux deux chocolats, pics de mikado, crème
anglaise maison*

Uniquement sur réservation :



Restaurant « Les Têtes Brûlées » 3, Avenue Nelson Mandela (aéroport) 54510 Tomblaine
03 83 30 72 28 ou resto.lestetesbrulees@gmail.com