



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Menu Noël Midi

le Samedi 25 décembre

45 € (hors boissons)

Mise-bouche

2 par personnes

Entrée

Bouchée de ris de veau aux pleurotes,
mirepoix de légumes d'antan, sauce madère.

ou

Médallions de foie gras maison aux 4 épices,
comptée d'oignons à la gelée de groseilles, toast aux fruits secs.

ou

Buchette de saumon frais,
farce fine de brunoise de gambas et saumon fumé, crème de poireaux et céleri.

Plat

Médallion de cuisse de chapon, désossée, duxelles de morille et marron frais, jus à la sauge.

ou

Cassolette de st jacques et joue de lotte, sauce persillée aux petits légumes.

Dessert

Choux craquelin à la crème diplomate aux fruits exotique, coulis de kumquat.

ou

Dôme chocolat, cœur croustillant, carpaccio d'orange de Sicile au rhum et à la vanille.

ou

Assiette gourmande.

(MENU ENFANT SUR DEMANDE)

*accompagnement selon saison.



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Avenue Nelson Mandela

54510 TOMBLAINE

Tél : 03 83 30 72 28

E-mail : resto.lestetesbrulees@gmail.com