



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