



Restaurant  
*Les Têtes Brûlées*

# Menu Réveillon « St-Sylvestre »

Découvrez le Menu Nouvel An  
du Vendredi 31 décembre

80 € (hors boissons)

## Amuse-bouche

Cromesqui de st jacques aux épices douces, fraîcheur mangue et passion

## 1er Entrée

Carpaccio de foie gras cuit au vin de Noël,  
balsamique et huile de noix, poudre de pain d'épices,  
segments d'oranges et billes de groseilles

## 2ème Entrée

Pétoncle et chair de tourteaux, fondue de poireaux et blettes  
en habit de crêpe, craquelin de roquette, crème crustacés

## Plat

Tournedos de volaille fermière, farce fine aux morilles et pistaches torréfiées,  
jus léger au vin jaune, gâteau de pommes de terre aux pommes, bulle de légumes

## Fromage

Chausson de mousse de brie chaud, gelée de groseille et coulis de betteraves au balsamique,  
salade romane

## Dessert

Lingot de biscuit Joconde, mousse caramel et poire, enrobé chocolat noisette,  
pesto de menthe et coulis de potimarron caramel

(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](mailto:resto.lestetesbrulees@gmail.com)