



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Menu Spécial Saint-Valentin

Découvrez le Menu de la Saint-Valentin
du Dimanche 13 MIDI & Lundi 14 Février SOIR

45 € (hors boissons)

Mise en-bouche

Crèmeux de lentilles du puy au goût fumé, brunoise de saint-jacques, tuile d'emmental

Entrée

Médaille de foie gras, cœur de poire confite aux amandes torréfiées

ou

Blinis de comté et ciboulette, effiloché de cabillaud, petits lardons frits, billes de betterave

Plat

Chartreuse de bœuf en habit vert, cœur de ris de veau,
crème de morilles, gâteau de pommes de terre au lard parfumé à l'huile de truffe,
bavarois de romanesco, endives braisées

ou

Millefeuille de saumon, farce fine à la bisque et à l'églefin,
gâteau de pommes de terre au lard parfumé à l'huile de truffe, bavarois de
romanesco, endives braisées

Fromage

Croustillant de camembert en feuille de riz, abricots secs, roquettes

Dessert

Le tout chocolat : coque de chocolat, mousse chocolat au lait, mousse chocolat blanc,
coulis de framboises

ou

Cœur de biscuit financier, insert fruits de la passions et ananas, miroir fruits rouges

(MENU ENFANT SUR DEMANDE)



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Avenue Nelson Mandela

54510 TOMBLAINE

Tél : 03 83 30 72 28

E-mail : resto.lestetesbrulees@gmail.com