



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Menu Réveillon « St-Sylvestre »

Découvrez le Menu Nouvel An du Samedi 31 décembre

95 € (hors boissons)

Mise-bouche

Roulé de saumon gravlax au fromage frais et herbes, tuile croquante.

1er Entrée

Médaille de foie gras, insert magret fumé, profiterole à la compotée de pomme et clémentine parfumée au pain d'épices.

Trou

Granité citron vodka, gingembre.

2ème Entrée

Tartelette aromatisée au thym, crémeux de persil, écailles de st-jacques, jus aux morilles, pommes pailles au piment d'Espelette.

Plat

Filet mignon de veau cuit en basse température, sauce brune à la sauge, pomme de terre duchesse (maison), cassolette de mousseline de carotte violette et son craquelin parmesan, gâteau de châtaigne.

Fromage

Tête de lion au mont d'or et vin blanc, tuile cristalline à la poire, méli-mélo de salade croquante.

Dessert

Soufflé glacé chocolat / caramel flambé au rhum arrangé (maison), caviar de fruits la passion et steusel grué de cacao.

(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