



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Menu Noël Midi

le Dimanche 25 décembre

50 € (hors boissons)

Mise-bouche

Brochette de foie gras et pain d'épices.

Entrée

Croustade de ris de veau aux pleurotes,
mirepoix de légumes (céleri, topinambour), sauce mère.

ou

Dôme de saumon fumé, chantilly au mascarpone et fines herbes,
billes de pomme, insert vodka cranberry, perle de kalamansi.

Plat

Pavé de bœuf mariné au cognac et poivre de timut,
crèmeux carottesfenouil, marbré de pomme de terre au lard,
bulle translucide de légumes (carottes (jaune, violette, rouge), panais).

ou

Timbaline d'empereur parfumée à la bisque de homard, cœur st jacques,
sauce verte (épinard, petits pois), marbré de pomme de terre au lard,
bulle translucide de légumes (carottes (jaune, violette, rouge), panais).

Dessert

Trilogie de Noël sur son biscuit croquant: mousse châtaigne,
latte douce caramel, grenade.

ou

Brioche feuilletée façon escargots aux pralines roses,
mousse orange et clémentine, espuma au champagne.

(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