



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Menu Spécial Saint-Valentin

du Mardi 14 Février SOIR

50 € (hors boissons)

Amuse bouche

Crème parfumée au foie gras, opaline de pain d'épices.

Entrée

Velouté de crustacés, gambas grillée et dés de saumon gravlax,
tuile dentelle.

OU

Chartreuse de ris de veau aux morilles et petits légumes en habit de
chou frisé, sauce madère.

Plat

Rôti de cuisse de canard désossé confit par nos soins, cœur magret
fumé mariné à l'orange, crémeux de panais à la moutarde savora.

OU

Millefeuille de bar grillé, jambon de parme et compotée de figue,
jus de clams crémeux, émulsion à l'huile d'olive.

Dessert

Brookie caramel et noix de macadamia, mousse chocolat au piment
d'Espelette, tartare de poire mariné aux zestes d'orange.

OU

Dôme torride : mousse passion/vanille, insert mangue gingembre,
cristalline d'ananas.



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Avenue Nelson Mandela

54510 TOMBLAINE

Tél : 03 83 30 72 28

E-mail : resto.lestetesbrulees@gmail.com