



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Menu Spécial Saint-Valentin

du Mercredi 14 Février Soir

60 € (avec animation - hors boissons)

Amuse bouche

Profiterole de foie gras, pommes caramélisées au calvados et craquelin pain d'épices.

Entrée

Brioche perdu parfumée au romarin, écume de crustacés, gambas rôties et saumon gravlax mariné à la betterave et kalamansi.

ou

Panier croustillant au sarrasin, aiguillette de canard, crémeux topinambour infusé au foin, œuf de caille parfait et jus corsé au porto.

Plat

Tournedos de saumon mariné au soja et gingembre, crème de coriandre, polenta rôtie safranée et chips de légumes.

ou

Médailon d'entrecôte de veau, fondue de poireaux à la roquette, sauce brune réduction lilet rouge et pommes pailles croustillantes.

Dessert

Péché d'amour à deux (pour 2) :

- Financier pistache, tube arlequin, crème diplomate cerise et amarena confites
- Espuma Passion
- Finger intense: gianduja, orange et riz soufflé croustillant aux amandes.



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Avenue Nelson Mandela

54510 TOMBLAINE

Tél : 03 83 30 72 28

E-mail : resto.lestetesbrulees@gmail.com