



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Menu spécial « Noël »

Découvrez le Menu de Noël du Mercredi 25 décembre midi

" En raison d'une recrudescence du nombre d'annulations de dernière minute, pour confirmation de votre réservation nous demandons en amont le règlement d'avance du menu.

(Possibilité de remboursement jusqu'au 1er décembre).

Merci de votre compréhension. "

55 € (hors boissons)

Entrées

Velouté de chanterelle, brunoise de Morteau, copeaux de foie gras, croûtons de pain d'épices et tuile dentelles parfumée au paprika.

ou

Palet brioché parfumé à la bisque de langoustine, pétoncles sautées, crémeux de potimarron à la noisette, beurre blanc crémé.

Plat

Médailillon de filet de carré d'agneau, crème en persillade, pdt Anna et légumes racines en déclinaison.

ou

Farce fine de saumon parfumée à la sauge en croûte de cacahuètes et épices saté, sauce mouclade, riz crémeux aux céleris, petits pois à l'anglaise et légumes racines en déclinaison.

Dessert

Boule de Noël: biscuit moelleux chocolat et cacao, ganache gjanduja parfumée à la cannelle et mousse vanille grillée, sauce caramel/cacahuètes.

ou

Buchette des Têtes Brûlées :
dacquoise coco, insert citron vert et verveine, mousse passion/pamplemousse.



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Avenue Nelson Mandela

54510 TOMBLAINE

Tél : 03 83 30 72 28

E-mail : resto.lestetesbrulees@gmail.com