



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Menu Réveillon « St-Sylvestre »

Découvrez le Menu Nouvel An du Mardi 31 décembre

" 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. "

115 € (hors boissons)

Mise-bouche

Velouté de potimarron parfumé aux morilles et crevettes sautées.

Entrée Froide

Finger de foie gras parfumé au cognac en croûte de pain d'épices et sésame, demie coque chocolat intense, carpaccio d'ananas et betterave.

Entrée Chaude

Bisque de langoustines et St Jacques snackées et rôties, brunoise de poireaux et carottes jaunes, tuile parfumée paprika et pommes pailles croustillantes.

Trou

Plat

Filet de canette rôtie, caramel de porto, crémeux de panais et beurre noisette, poire surprise (vitelotte), suprême d'orange sanguine rôtie aux épices douces.

Fromage

Cromesquis de brie de Meaux au noix, confiture de pomme et oignons.

Dessert

L'Orée du Bois : meringue craquante aux cèpes, mousse champagne pétillant, sponge cake chlorophylle, terreau, perles de kalamansi.

(MENU ENFANT SUR DEMANDE)



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Avenue Nelson Mandela

54510 TOMBLAINE

Tél : 03 83 30 72 28

E-mail : resto.lestetesbrulees@gmail.com