

St Valentin aux têtes brûlées

14 FÉVRIER



60€ HORS BOISSONS
ARRIVÉE À PARTIR DE 19H



AMUSE BOUCHE

Cappuccino aux deux champignons, chantilly arabica.

ENTRÉES

Sucette de fois gras aux cacahuètes torréfiées façon pomme d'amour, carpaccio pommes et ananas, focaccia aux oignons rouges confits, terreau fleur de sel.

ou

Galette de sarrasin à l'émietté de saumon, ricotta au poivre de Timut, épinards frais, jaune d'oeuf confit, sauce maltée.

PLATS

Tarte fine de St Jacques et filet de bar, crémeux de carottes parfumé à la vanille, jus de moules crémé au thym, chartreuse de choux, lardons et carottes, panais braisé, risotto de perle de pâtes et duxelles de champignons.

ou

Entrecôte de veau, caramel de cidre, chartreuse de choux, lardons et carottes, panais braisé, risotto de perle de pâtes et duxelles de champignons

DESSERTS

Cœur macaron : crémeux citron vert, voile florale et opaline parfumée à la violette.

ou

Poire confite parfumée au gingembre, mousse choco torride, carpaccio d'orange mûrée à la passion.

3 avenue Nelson Mandela 54510 Tomblaine
03.83.30.72.28
resto.lestetesbrulees@gmail.com

" 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 Février).
Merci de votre compréhension. "