

TB

PIÈCE COCKTAIL MARIAGE :

- Gougère au petit Billy et piment d'Espelette, craquelin parmesan et gel piquillos. = 1.60 €
- Toast de terrine de campagne à la noisette et fruits secs, gratiné cheddar. = 1.60€
- Verrine de tartare de fruits de saisons confits, émietté de volaille fumé. = 1.70 €
- Mini croque-monsieur aux légumes confits. = 1.70€
- Mini Burger de bœuf et pesto de roquette parmesan. = 1.80€
- Samossa de mousseline de lieu jaune aux épices douces. = 1.80€
- Tataki de poire de bœuf, sésames et cacahuètes grillés. = 1.90€
- Cigare de crêpes aux épinards, rillettes de cabillaud et mousseline aux agrumes. = 1.90€
- Guacamole du moment, crevettes marinées et flambées au Pastis. = 2.00 €
- Brochette de pétoncles et billes de fruits de saisons. = 2.00€



TB

NOS SELECTIONS POUR VOTRE MARIAGES



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



TB

ENTRÉES :

- Gaspacho vert (concombre et courgette), brunoise de seiches grillées et feta. = 11.00€
- Tarte fine de tomates cerise confites, mousse montée au basilic et jambon de pays en chiffonnade. = 11.00€
- Palette de pastèque chalumée, mousseline de ricotta et caviars de fruits, tartare de pêches et courgettes, pop-corn au curry, crèmeux citron et thym. = 12.00€
- Raviole farce fine de crevette et agrumes, bouillon aux petits légumes. = 12.00€
- Voile de pana cotta à la mozzarella fumée, fruits rôties (selon saisons), gravlax de saumon. = 13.00€
- Mille feuilles de confits de canard, caramel de pinot, myrtille et cerises glacées, canut aux herbes fraîches. = 13.00€
- Foie gras parfumé au cognac, brioche du moment, chutney d'oignons rouges et fruits de saisons. = 14.00€
- Tartelette de crèmeux citron et thym, tartare de gambas et piquillos, jeunes pousses acidulés. = 14.00€



TB

PLATS VIANDES :

- Médaillon de suprême de poulet jaune, farce fine florale, sauce selon la saison, mélange d'herbes fraîches. = 17.00€
- Araignée de porc marinée aux agrumes et thym. = 17.00€
- Mignon de porc, craquelin chalumé à la verveine sauce diable. = 19.00€
- Pavé de magret de canard du Sud Ouest, laque de porto et cranberry. = 20.00€
- Filet de bœuf grillé sauce Jack Daniel's et poivre parfumé à la sauge. = 22.00€
- Entrecôte de veau basse température et rôtie, beurre blanc à l'aperol. = 22.00€

PLATS POISSONS :

- Dos de lieu en habit de courgette, sauce mouclade au saté. = 17.00€
- Perche du Nil craquelin parmesan et basilic, condiment pois chiche méditerranéen (tomates, oignons rouges). = 17.00€
- Tarte fine de noix de St Jacques, confiture d'abricot et carotte. = 20.00€
- Pavé de saumon grillé sur peau, tapenade de citron confits et piquillos. = 20.00€
- Filet de sandre à l'unilatérale, sauce bordelaise. = 20.00€
- Gambas en papillon, sauce coco, curry, kellog's et zaatar. = 21.00€
- Médaillon de filet de bar, compotée de tomates, fenouil grillé et croquant. = 22.00€

Trou Lorrain 3.50€



TB

NOS SELECTIONS POUR VOTRE MARIAGES



3 avenue Nelson Mandela

54510 Tomblaine

03.83.30.72.28

resto.lestetesbrulees@gmail.com



TB

DESSERTS :

*Assiette de fromages,
mesclun et mendiants.*

= 7.50€

- Pavlova exotique : meringue citron vert, crémeux kalamansi, tartare de mangue et poivre de timut, cristalline ananas. = 11.00€
- Nougat glacé façon Mystère, noisettes grillées, coulis de cerise au Kirsh, tuile croustillante. = 11.00€
- Raviole de pêche mariné à la grenadine, soupe de fraise, crumble basilic. = 12.00€
- Parfait glacé chocolat fève de Tonka, guimauve vanille grillée à la flamme, biscuit cacao. = 12.00€
- Vacherin des Têtes Brûlées : Duo de meringue (suisse/italienne) parfum aux choix (2). = 13.00€
- Pêche en trompe l'œil : chocolat blanc et verveine framboise. = 13.00€
- Assiette gourmande à définir. = 13.00€

*Pièce montée ou gâteau de
mariage à la demande*

