

MENU



ANNÉES 80 À NOS JOURS

ENTRÉES

Toast de pain brioché au charbon végétal, éffeuillé de lieu et crème de panais confits, siphon hollandaise (oeuf).

— ou —

Wrap d'effiloché de canard confit au porto, Cranberry et tombée d'oignons rouges gratinée au chèvre, mesclun de mâche et figues rôties

PLATS

Roulé de suprême de poulet jaune à la farce fine de pois chiches, tomates, et citron, jus de volaille, au ras el hanout.

— ou —

Fish and chips (tempura d'eglefin, crémeux de pdt, chips de patates douces), mousseline à l'estragon et paprika.

DESSERTS

Biscuit roulé, compotée d'oranges et potimarron, ganache chocolat noir, sauce à l'orange et Grand Marnier

— ou —

Pomme en trompe l'oeil façon momie, mousse pomme et stop-tout, insert kalamansi, corolle feuilletée.



45€

(HORS BOISSONS)



3 avenue Nelson Mandela 54510 Tomblaine.

resto.lestetesbrulees@gmail.com

03.83.30.72.28

31 OCTOBRE

À PARTIR DE 19H45