



## RESTAURANT LES TÊTES BRULÉES

### MENU GROUPE



### Les Formules Groupe

Salle Climatisée – Terrasse Ombragée – Menu du jour tous les midis du Samedi au Dimanche.  
Travaillant avec des produits frais, nous sommes susceptible d'avoir des produits en rupture.

Menu 1 30€ Entrée + plat + dessert
--

Menu 2 35€ avec apéritif maison et café
---

Menu 3 40€ avec apéritif, 3 mises en bouches/pers. et café
--

**A partir de 20 personnes.**

**Choix du menu unique parmi les propositions car nous cuisinons des produits frais.**

#### Entrées

- Carpaccio de Saumon gravlax maison et Tartare de Concombre, Sorbet à la tomate et pain grillé.
- Gaspacho de courgettes au chèvre, parfumé au thym, Pétoncles rôtis (froid), chantilly aux épices douces.
- Tatin de légumes du Soleil (poivrons, aubergines, courgettes), Copeaux de foie gras et magret fumé.
- Médaillon de ballotin de volaille désossé, farce fine à l'estragon et soja, vinaigrette d'agrumes.

#### Plat

- Pavé de bœuf grillé à la plancha, échalotes confites, jus au thym.
- Filet de Canette rôti entier, éventail de pommes, émulsion aux herbes du jardin.
- Dos de lieu à l'italienne en habit vert (Tomate confite), basilic, mozzarella di buffala, vinaigrette gourmande.
- Brochette de joue de lotte et pétales de tomate, courgette grillée, crème de céleri branche au noilly prat.

#### Accompagnements

- Selon saison.

#### Fromage

- à la demande 4,50€.

#### Dessert

- Parfait glacé à la mirabelle, craquelin chocolat-Pop-corn, et son coulis.
  - Macaron Maison tout fruits rouges, crémeux aux fruits (framboise et fraise), chantilly et pesto de menthe.
  - Dôme léger à la vanille, brunoise de fruits et tuile aux amandes.
- Possibilité d'un gâteau .

#### Menu Enfants 12 Euros

(une boisson + dessert)



RESTAURANT  
LES TÊTES BRULÉES

Avenue Nelson Mandela

54510 TOMBLAINE

Tél : 03 83 30 72 28

E-mail : resto.lestetesbrulees@gmail.com