



## 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

- Médaillon de foie gras maison aux 4 épices et cognac, gelée de pommes, pain toasté.
- Velouté de potimarron parfumé à l'orange, moules et coques décortiquées, crème d'isigny persillée.
- Crème brulée aux cèpes, éventail aux 2 magrets (confit maison et fumé).

#### Plat

- Pavé de bœuf grillé à la plancha, échalote confite entière, jus au thym.
- Croustillant d'effiloché de canard aux abricots secs, crème aux champignons de Paris.
- Dos de cabillaud, craquelin de parmesan aux amandes et fines herbes, sauce safranée.
- Tarte fine de polenta à l'effeuillé de saumon frais, velouté de butternut.

#### Accompagnements

- Selon saison.

#### Fromage

- à la demande 4,50€.

#### Dessert

- Paris Brest maison, crème légère pralinée, segments d'agrumes, coulis de fruits.
- Assiette gourmande des têtes brulées ( crème brulée, mousse au chocolat, macaron vanille et salade de fruits).
- Petit Moelleux à la pistache, cœur nutella, crème anglaise à la vanille, perles de citron.  
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