



**RESTAURANT
LES TÊTES BRULÉES**



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

- Gaspacho de tomates cerises, île flottante safranée au parmesan, moules et coques fraîches.
ou
- Fraîcheur de concombres aux perles de balsamique, crevettes croustillantes à la feuille de menthe, chantilly parfumée au soja.
ou
- Tatin de légumes du soleil (aubergine, courgette, poivron), éventail de magret de canard du sud ouest mariné aux épices douces et zestes d'orange.
ou
- Avocat grillé à la plancha, tartare de volaille fumé et melon, tuile de parmesan, vinaigrette gourmande.

Plat

- Effiloché de canard à la provençale en écailles de courgettes et son coulis de poivrons rouges.
ou
- Pavé de rumsteak grillé à la plancha, tombée d'oignons à la tomate, sauce estragon.
ou
- Blinis de légumes provençaux et comté, effeuillé de lieu au pesto de roquettes.
ou
- Brochette de joue de lotte pané au sésame, crème de courgettes à l'ail des ours.

Accompagnements

- Selon saison.

Fromage

- à la demande 4,50€.

Dessert

- Petit panier de tuile croustillante, crémeux citron, jardin de fruits (de saison), pic de meringue à l'orange.
ou
- Panacotta chocolatée aux framboises fraîches, craquelin praliné, coulis de fruits rouges.
ou
- Tartare de fraises à la rhubarbe en cocotte, pancake aux noix de pécan.
ou
- Gâteau d'anniversaire.

**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