



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

- Tatin de polenta aux morilles, effiloché de canard, chips de pancetta, veloute de butternut.
 - Buchette de foie gras maison panée au pain d'épices, aspic d'agrumes et pommes.
- Cassolette de pétoncles et moules, tombée de céleri et poireaux, crème de persil, pop-corn.

Plat

- Dos de lieu rôti au four en écailles de courgette et chorizo, sauce Nantaise, petits légumes, pomme duchesse.
 - Escalope de saumon aux fromage frais, chapelure de curly, crème de betterave rouge, (accompagnement de saison).
- Ballotin de volaille jaune, farce fine aux pleurotes, jus corsé aigre doux, (accompagnement de saison).
 - Gourmandise d'épaule d'agneau (cuit 4h) en habit de légumes, jus à la coriandre.

Accompagnements

- Selon saison.

Assiette de Fromage assortis, salade

- à la demande 4,50€.

Dessert

- Mille feuilles de tuile noisette, mousseline chocolatée, fruits de saison.
- Cannelloni croustillant aux fruits secs et ananas, crème anglaise au lait de coco.
- Verrine de cidre chaud, brunoise de pomme et banane, chantilly mascarpone et cannelle.
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