



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Menu Spécial Fête des Mères

Découvrez la Formule Spéciale du Dimanche 30 Mai 2021

35 € (hors boissons)

Mise en bouche

Entrées

- Buchette d'effiloché de canard aux champignons et foie gras, pesto de cacahuètes aux herbes fraîches.
ou
- Joue de lotte rôtie, légumes et rhubarbe confits, sabayon à la chambre d'amour parfumé au thym.

Plat

- Carré d'agneau désossé en croute d'herbes, poêlé au beurre d'épices, crème aux fèves.
ou
- Tarte fine de gambas, guacamole d'asperges vertes et courgette, mini poire confite au vin rouge, sauce mouclade au safran.

Dessert

- Ile flottante aux fruits frais, coco rappé, caramel, coulis de gariguettes, craquelin nougatine.
ou
- Délice chocolat, cœur cerise parfumée au cognac, coulis d'orange, tuile aux amandes.

(MENU ENFANT SUR DEMANDE)

*accompagnement selon saison.



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Avenue Nelson Mandela

54510 TOMBLAINE

Tél : 03 83 30 72 28

E-mail : resto.lestetesbrulees@gmail.com