



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Menu Spécial « Années 80 »

Découvrez la Formule Spéciale du vendredi 24 septembre

35 € (hors boissons)

Amuse-bouche

Entrées

- Rappée de courgette, gravlax de lieu mariné aux agrumes, chantilly aux herbes fraîches.
Ou
- Wrap de rosbeef aux légumes croquants, coulis provençal.

Plat

- Ballotin de cuisse de volaille désossée, farce fine à la tomate séchée et épices douces, crème de sauge.
Ou
- Beignet d'aubergine à l'effiloché de cabillaud, crème de courgette parfumée au martini blanc.

Dessert

- Palet Normand (sablé Breton, compotée de pomme), mousse caramel beurre salé, insert caramel.
Ou
- Choux craquelin, diplomate à la pistache, fruits de saison.

(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