



Restaurant  
*Les Têtes Brûlées*

# Menu Spécial « Années 80 »

Découvrez la Formule Spéciale du vendredi 25 février

38 € (hors boissons)

## Entrées

- Profiterole de saumon à l'aneth, pamplemousse, brunoise de carottes d'antan, crémeux de potimarron.
- ou
- Quenelle d'effiloché de canard aux pommes sur sa galette de polenta et crémeux de chou choucroute, crème de pleurotes.

## Plat

- Pressé de bœuf confit aux légumes d'hiver en feuille de nori, jus de bœuf au porto, accompagnement de saison.
- ou
- Ballotin de lieu noir aux herbes et moules fraîches, crème de crustacés parfumée au fenouil, accompagnement de saison.

## Dessert

- Éventail de minis crêpes aux 3 chocolats, sauce orange ou Grand Marnier.
- ou
- Lingot de biscuit joconde, pommes, poires, caramel, chantilly aux mascarpone et pain d'épices

(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](mailto:resto.lestetesbrulees@gmail.com)