



Restaurant  
Les Têtes Brûlées

# Menu Spécial « Années 80 A nos jours »

Découvrez la Formule Spéciale du vendredi 25 mars

## Entrées

- Corolle de sole, mousseline d'églefin aux moules fraîches, crémeux de poireaux et fenouil aux petits légumes.

ou

- Tartare de filet de volaille (cuit) et Morteau, mozzarella, quenelle de mousse de betterave, tuile de parmesan.

## Plat

- Rosace de pdt au thym, quenelle d'effiloché de bœuf, sauce bourguignonne à la sauge, tuile de blanc d'œuf.

ou

- Escalope de saumon grillé, confiture de tomate verte balsamique et basilic, riz noir, pointes et bavarois d'asperges.

## Dessert

- Sphère chocolat, insert passion, tartare d'ananas au rhum.

ou

- Crémeux citron, mousse à la mure, biscuit madeleine, mini meringue parfumée à la nori.

(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