



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Menu Spécial

« Années 80 à nos jours »

Découvrez la Formule Spéciale du vendredi 22 avril

38 € (hors boissons)

Entrées

- Médaillon de foie gras maison, insert poire et mangue au poivre de timut, toast céréales, confitures de tomates.
- ou
- Carpaccio de saumon norvégien mariné aux agrumes et vodka, perle de citron, mousse de tomates, brunoise de radis.

Plat

- Petit panier croustillant aux aiguillettes de canard, jus balsamique parfumé à la framboise, flan d'herbes (roquettes, épinard, ail des ours, persil), asperge des landes, risotto parfumé au céleri et parmesan.
- ou
- Blinis coraillé, guacamole de courgette à la tomate séchées, rosace de st jacques, crème mouclade à l'estragon, flan d'herbes (roquettes, épinard, ail des ours, persil), asperge des landes, risotto parfumé au céleri et parmesan.

Dessert

- Duo d'ananas (carpaccio, rôti au rhum et citron vert), cube glacé vanille, chocolat et son crumble au pomme.
- ou
- Dôme gourmand chocolat /caramel, tartare de poire, ganache à la vanille.

(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