



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Menu Spécial

« Années 80 à nos jours »

Découvrez la Formule Spéciale du vendredi 13 mai

38 € (hors boissons)

Entrées

- Tarte fine aux herbes, ricotta et tomate bicolore, suprême de volaille mariné aux agrumes et épices douces, pesto de roquette.
- ou
- Royale d'asperges et pointes rôties au saumon fumé, mousse d'avocat et billes de melon.

Plat

- Araigée de porc grillée à la plancha, sauce aigre douce parfumée à la framboise, pdt fondante à l'oignon rouge confit et olive noire, flan romanesco aux noisettes torréfiées.
- ou
- Mousseline de lieu et moules décortiquées en habit de courgette, sauce safranée, pdt fondante à l'oignon rouge confit et olive noire, flan romanesco aux noisettes torréfiées.

Dessert

- Coque chocolat, gelée de framboises, mousse framboise, framboises fraîches.
- ou
- Éventail d'ananas caramélisé, tartare de fraises à la rhubarbe, menthe fraîche.

(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