



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Menu Spécial

« Années 80 à nos jours »

Découvrez la Formule Spéciale du vendredi 27 mai

38 € (hors boissons)

Entrées

- Lingot d'avocat et melon, tartare de st jacques et lieu jaune, chapelure chorizo.
ou
- Crêpe dentelle d'œuf, farce fine (jambon de Bayonne et poivrons confits),
lèches de magret de canard marinés aux agrumes.

Plat

- Filet de dorade sébaste grillé sur peau, mini ratatouille maison,
crème de basilic, accompagnement de saison.
ou
- Portefeuille de suprême de volaille jaune,
cœur de mozzarella (basilic, tomates séchées) en habit de courgette et lard,
crème de moutarde savora parfumée au thym, accompagnement de saison.

Dessert

- Tartelette sablé, guimauve coco, crème passion, vanille, caviar de citron vert.
ou
- Macalyon chocolat-noisettes, mousse de fraises, insert framboises.

(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