



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Menu Spécial « Fête des Mères »

Découvrez la Formule Spéciale du dimanche 29 mai

42 € (hors boissons)

Amuses Bouche

- Velouté de courgette, tomate séchées, quenelle de chèvre.

Entrées

- Buchette de saumon gravlax maison, chantilly d'avocat et mangue fraîche, concombre mariné.
ou
- Carpaccio de noix de veau, dès de foie gras grillés, sauce aigre douce parfumée à la framboises, quenelle de romanesco, pickles fogia (betterave).

Plat

- Viande du marché*, crème de morilles, bavarois de petits pois à la coriandre, chips de lard, fondant de pdt (oignons confits tapenade) tomate Marmande farcie à la purée de carottes.
ou
- Marbré de sole et saumon aux asperges, sauce bordelaise au piment d'Espelette, fondant de pdt (oignons confits tapenade) tomate Marmande farcie à la purée de carottes.

Dessert

- Biscuit Joconde à l'orange et grand marnier, diplomate chocolat blanc, tartare de fraises et rhubarbe parfumée à la grenadine.
ou
- Finger brownie, crémeux chocolat au lait, mousseline citron, gingembre.

(MENU ENFANT SUR DEMANDE)

*en raison des difficultés d'approvisionnement nous ne pouvons pas vous communiquer "la viande" avant le 29 mai, merci de votre compréhension.

*accompagnement selon saison.



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Avenue Nelson Mandela

54510 TOMBLAINE

Tél : 03 83 30 72 28

E-mail : resto.lestetesbrulees@gmail.com