



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](mailto:resto.lestetesbrulees@gmail.com)