



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Menu Spécial

« Années 80 à nos jours »

Découvrez la Formule Spéciale du vendredi 24 juin

38 € (hors boissons)

Entrées

- Pancake de pétoncle, effiloché de saumon gravlax, sauce safranée au jus de moules
- ou
- Tarte fine feuilletée, légumes du soleil confits, aiguillette de canard pané au sésame, confiture de tomate.

Plat

- Carré de filet d'agneau désossé, crème de thym à la moutarde, accompagnement du moment (légumes, féculent).
- ou
- Dos de lieu en écaille de courgette, vinaigrette gourmande (avocat, radis, oignons, coriandre), accompagnement du moment (légumes, féculent).

Dessert

- Chou craquelin façon Paris-Brest, éclats de noisettes, mousseline pralinée.
- ou
- Entremet fruits rouges, compotée de cerises, meringue arlequin (bonbon).

(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