



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Menu Spécial

« Années 80 à nos jours »

Découvrez la Formule Spéciale du vendredi 16 septembre

42 € (hors boissons)

Entrées

- Blinis de pleurotes persillés, éventail de Morteau, crème de cancoillotte, petit gâteau aux échalotes confites à la bordelaise.

ou

- Cromesquis de brocoli et pdt, médaillons de saumon, sauce hollandaise gratinée au piment d'Espelette.

Plat

- Portefeuille de suprême de volaille aux chicons et pommes confits, sauce carbonnade (bière, cassonade), accompagnement de saison.

ou

- Tournedos de lieu à l'aïoli, crevettes sautées, coulis de betteraves, accompagnement de saison.

Dessert

- Brookie aux pépites de chocolat, crème vanille bourbon, croustillant aux noix de pécan.

ou

- Dôme façon vacherin, zestes d'agrumes, crème glacée madeleine de Commercy.

(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