



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Menu Spécial

« Années 80 à nos jours »

Découvrez la Formule Spéciale du vendredi 30 septembre

42 € (hors boissons)

Entrées

- Buchette de saumon frais, mousseline de tacot aux cacahuètes torréfiées, crémeux carotte, fenouil.
- ou
- Tarte fine d'échalotes confites, terrine maison snackée, chantilly aux pleurotes.

Plat

- Mille feuille de pdt Anna, effiloché de canard (oignons rouges, fruits secs), sauce à la sauge, bavaois de choux rouge et purée mogette.
- ou
- Matelote de moules, médaillon de lieu grillé, sauce mouclade aux petits légumes (carotte, céleri), pommes duchesse, bavaois de choux rouge et purée mogette.

Dessert

- Brioche parfumée au muscovado, poire pochée à la vanille, réduction de vin rouge épicée.
- ou
- Duo de mousse chocolat (blanc et noir), croustillant gjanduja et fruits de saison confits.

(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