



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Menu Spécial

« Années 80 à nos jours »

Découvrez la Formule Spéciale du samedi 29 octobre

42 € (hors boissons)

Entrées

- Cassolette de lieu, moules, crevettes, fondue de poireaux et lait de coco, brunoise de carottes et panais.
- ou
- Effiloché de joue de bœuf façon bourguignon en habit vert (choux frisé), sauce lardons, carottes, navets.

Plat

- Médallions de suprême de volaille, farce fine à la duxelles de champignons, crémeux d'herbes aux échalotes.
- ou
- Timbaline de mousseline d'églefin cœur pétoncles, sauce, homardine, bavarois de choux fleur au curcuma, purée de gâteau de pdt insert châtaigne, chutney d'oignons rouge, miel, balsamique.

Dessert

- Entremet gourmandise de poire, crème chocolat caramel et noix de pécan.
- ou
- Royal de butternut, crème corsé au poivre de timut et caramel passion.

(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