



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Menu Spécial

« Années 80 à nos jours »

Découvrez la Formule Spéciale du samedi 26 novembre

42 € (hors boissons)

Entrées

- Cassolette aux poireaux et pleurotes
gratinées à la chapelure de noisette.

ou

- Tourtière de canard parfumée aux foies gras,
crémeux de panais aux 4 épices.

Plat

- Crêpe parfumée au st Jacques aux herbes fraîches et son effeuillé
d'empereur des mers, sauce bonne femme tomatée aux piments
d'Espelette, accompagnement de saison.

ou

- Joue de porc confite par nos soins, sauce aux 3 fromages,
accompagnement de saison.

Dessert

- Pavlova exotique (mangue, ananas, grenade, kaki).

ou

- Farandole de choux façon croque en bouche, gelée d'agrumes et
chantilly parfumée à la fève tonka.

(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