



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Menu Spécial

« Années 80 à nos jours »

Découvrez la Formule Spéciale du vendredi 9 décembre

42 € (hors boissons)

Entrées

- Médaillon de foie gras maison aux 4 épices et cognac, chutney pomme et oignons, toast céréales.
- ou
- Blinis maison aux fines herbes, crémeux carottes / fenouil, effeuillé de cabillaud, sauce verte.

Plat

- Ballotin de suprême de volaille, farce fine à la duxelles de champignons de Paris, crémeux d'herbes aux échalotes, accompagnement de saison.
- ou
- Vol au vent de dos de lieu et moules, bisque de homard aux petits légumes, accompagnement de saison.

Dessert

- Riz au lait parfumées à la pistache, crémeux noisettes et tartare de poire citronné.
- ou
- Fondant au chocolat, crème gourmande vanille bourbon.

(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