



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Menu Spécial

« Années 80 à nos jours »

Découvrez la Formule Spéciale du samedi 21 janvier

42 € (hors boissons)

Entrées

- St honoré (salée), crémeux persillé, effeuillé de cabillaud et pétoncles sautés, coulis de potimarron.
ou
- Cassolette de légumes (pleurotes, poireaux, panais), rouelle de ballotin de volaille désossée, farce fine aux endives braisées et miel.

Plat

- Médaillon de rumsteak mariné au cognac et poivre de timute, sauce pomme au pousse d'épinard, pommes duchesse, chartreuse de choux frisé, petits légumes et lardons frits.
ou
- Rosace d'églefin sur son pancake d'œuf, brunoise de céleri et carottes, sauce bonne femme tomatée, pommes duchesse, chartreuse de choux frisé, petits légumes et lardons frits.

Dessert

- Terrine chocolat/caramel, sablé breton, tagliatelles de poire marinées au piment d'Espelette.
ou
- Savarin parfumé au limoncello, chantilly pistache et jus réduit aux agrumes.

(MENU ENFANT SUR DEMANDE)



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Avenue Nelson Mandela

54510 TOMBLAINE

Tél : 03 83 30 72 28

E-mail : resto.lestetesbrulees@gmail.com