



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Menu Spécial

« Années 80 à nos jours »

Découvrez la Formule Spéciale du vendredi 25 février

42 € (hors boissons)

Entrées

- Royale de butternut parfumée à la coriandre
croquette aux deux saumons, sabayon au champagne.
ou
- Chartreuse de fricassée de volaille confite au porto
(oignons riz et abricots secs), sauce foie gras.

Plat

- Mille-feuille de dos de cabillaud, farce fine d'empereur et nori,
sauce aigre douce au cranberry, timbaline (panais, céleri) au persil
plat, carotte glacée, risotto de coquillettes fromagères aux
lardons, pleurotes, crème.
ou
- Tatin de Morteau et chou choucroute confit, gastrique à la bière,
chantilly au lard fumé, timbaline (panais, céleri) au persil plat,
carotte glacée, risotto de coquillettes fromagères aux lardons,
pleurotes, crème.

Dessert

- Terrine de chocolat aux petits beurrés, riz soufflé, sablé breton et
caviar exotique.
ou
- Dome aux deux poires, fromage blanc, nappage caramel,
tagliatelles (poire).

(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