



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Menu Spécial

« Années 80 à nos jours »

Découvrez la Formule Spéciale du vendredi 10 mars

42 € (hors boissons)

Entrées

- Gravlax de saumon à la betterave sur son biscuit de carottes et cumin, chantilly de roquettes, perles d'agrumes.
- ou
- Corne d'abondance (pain de mie) à l'effiloché de canard aux pommes parfumées au porto, sauce crémeuse aux fines herbes (froid).

Plat

- Lingot de porc, veau et pleurottes mariné au gris de toul en habit de courgette et lard, sauce coriandre parfumée à la savora (moutarde) nem de légumes (soja, choux pak choï, carotte violette, sésame torréfié), gratin de pdt à la duxelles de champignons de Paris.
- ou
- Merlu grillé sur peau et son craquelin parmesan et chorizo, jus de clémentine au romarin, nem de légumes (soja, choux pak choï, carotte violette, sésame torréfié), gratin de pdt à la duxelles de champignons de Paris.

Dessert

- Entremet madeleine/kalamansi, sùpreme de clémentine et crumble noix de pécan.
- ou
- Mille feuille oréo chocolat, cerise amaréna et mascarpone.

(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