



Restaurant  
*Les Têtes Brûlées*

# Menu Spécial

## « Années 80 à nos jours »

Découvrez la Formule Spéciale du samedi 1<sup>er</sup> avril

42 € (hors boissons)

### Entrées

- Moelleux de pdt, crackers brioché à la carotte, pétoncles et moules marinées sautées en aïoli.
- ou
- Dës de terrine campagnarde (noisettes torréfiées), blinis au comté, chutney (poire, oignons rouges).

### Plat

- Médaillon de filet mignon de porc aux pleurotes sautées, sauce madère à la crème, feuilleté, mousse carottes fenouil, asperges rôtis, pdt Anna au thym.
- ou
- Tournedos de lieu, galette de polenta à la coriandre et ciboulettes, jus brun à la sauge, feuilleté, mousse carottes fenouil, asperges rôtis, pdt Anna au thym..

### Dessert

- Pavlova tout chocolat : meringue cacao, mousse chocolat intense/passion et brownie aux noisettes.
- ou
- Sablé reconstitué spéculoos/ petit beurre, blanc manger citron vert et nappage clémentine.

(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