



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Menu Spécial

« Années 80 à nos jours »

Découvrez la Formule Spéciale du samedi 29 avril

42 € (hors boissons)

Entrées

- Carpaccio de courgette marinées grillées aux deux mousses (mousse saumon fumé et mousse betteraves grenadine) perle de citron, tuile d'emmental.

ou

- Dèss de terrine de campagne bardé aux lard, blinis au comté, confiture de tomate.

Plat

- Quenelle de cabillaud chapelure aux herbes et sésame torréfié, sauce crémeuse au jus de clams au petits légumes (céleri branche, carotte, courgette)

ou

- Gourmandise de joue de porc effiloché, oignon rouge confit et pomme granny Smith, pétale de tomate sauce porto.

Dessert

- Finger cookie chocolat blanc éclat de noix, mousse fruits rouges et ganache crème brûlée.

ou

- Cube chocolaté: mousse lactée caramel, nappage chocolat intense, ganache exotique et crumble cacao.

(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