



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Menu Spécial

« Années 80 à nos jours »

Découvrez la Formule Spéciale du vendredi 12 mai

42 € (hors boissons)

Entrées

- Gaspacho de tomates parfumées à la coriandre et feuille d'huitre, pétoncles et crevettes sautées, chantilly à la nori.
- ou
- Tortillas à la brunoise de légumes confits (aubergine, poivrons, courgettes, oignons), coulis de tomate parfumé basilic, aiguillettes de volaille panées au curly, guacamole d'avocat, tuile au paprika.

Plat

- Corolle de filet de loup, farce fine de cabillaud à la bisque de homard, sauce au sauternes, petit flan de blette aux épices douces, gâteaux d'écrasé de pdt parfumé à l'huile de noisette et noisettes torréfiées, mini courgette.
- ou
- Médaillon de filet mignon de porc, crème de champignons avriot et Paris, billes de groseilles, petit flan de blette aux épices douces, gâteaux d'écrasé de pdt parfumé à l'huile de noisette et noisettes torréfiés, mini courgette.

Dessert

- Tartelette citron et fraise, duo provençale crumble aux thym et nappage basilic.
- ou
- Financier amandes chocolat, mousse et éclats de framboise, gel passion au gingembre.

(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