



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Menu Spécial

« Années 80 à nos jours »

Découvrez la Formule Spéciale du samedi 27 mai

42 € (hors boissons)

Entrées

- Dôme de saumon gravlax, mousse mascarpone citronné, groseille et crevettes, financier à la courgette.
ou
- Samoussa de volaille fumé et rôti, mozzarella Buffala, tomates séchées, mousse de roquette, coppa grillée.

Plat

- Pancake parfumé aux sésames torréfiés, olives noir et poivron rouge, aiguillette de canard en brochette sauce porto, polenta moutarde et miel, petit flan d'haricot vert, mini carotte glacée
ou
- Dos de lieu en habits verts et lard grillée, mousseline à l'ail des ours, polenta moutarde et miel, petit flan d'haricot vert, mini carotte glacée.

Dessert

- Milk shake glacé choco caramel et fève Tonka, guimauve vanille grillée à la flamme.
ou
- Jardin de fruits, croustillant petit beurre, voile mangue passion (fraise, framboise, kiwi).

(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