



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Menu Spécial « Cord'Art »

Découvrez la Formule Spéciale du samedi 6 mai

35 € (hors boissons)

Entrées

- Petit Panier croustillant, Ratatouille Maison, Mousse de Roquette, Médaillon de Ballotine de Volaille à l'italienne (Mozza, olive, parmesan, Basilic) pesto à la menthe.
- ou
- Bûchette de Saumon frais farce fine de lieu aux dès de pomme, gelée granny Smith, Vinaigrette gourmande aux Saumon fumé.

Plat

- Dos de cabillaud grillé à la plancha, fondue de poireaux au curcuma, craquelin basilic.
- ou
- Araignée de porc grillé à la plancha, bâtonné de rhubarbe confit, sauce au cidre.

Dessert

- Omelette Norvégienne: Framboise, citron vert, biscuit Madeleine et compotée de fraise.
- ou
- Eclair craquelin façon Paris-Brest, gelée agrumes et crème gourmande vanille bourbon.

(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