



Restaurant  
*Les Têtes Brûlées*

# Menu Spécial Fête des Mères

Découvrez la formule du Dimanche 4 juin

45 € (hors boissons)

## Amuse bouche

Canut de concombre aux échalotes, chantilly parfumée au lard.

## Entrée

Médailon de foie gras maison parfumé aux 4 épices et cognac, confiture de framboises fraîches et billes de melon roties, mini brioche au pavot

OU

Millefeuille d'asperges blanche, financier au poivron jaune, gravlax de saumon, crème d'asperge (froide) au piment d'Espelette.

## Plat

Croustillant d'effiloché de canard parfumé au porto, cerises confites aigre douce, jus corsé à l'estragon, accompagnement de saison (féculents, légumes).

OU

Filet de dorade grillé sur peau, craquelin ciboulettes, vinaigrette tiède aux petits légumes, accompagnement de saison (féculents, légumes).

## Dessert

Tartelette parfumée aux zestes de citron, frangipane amaretto, abricot confit au thym et chantilly basilic.

OU

Bavarois fraise/cassis, granité grenadine/verveine, croustillant chocolat blanc et cubes de financier coco.

(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