



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Menu Spécial

« Années 80 à nos jours »

Découvrez la Formule Spéciale du samedi 24 juin

42 € (hors boissons)

Entrées

- Tarte fine d'aubergine, crumble amandes & parmesan aux deux mousses (saumon fumé et roquette), tuile d'emmental, perle de yuzu).
- ou
- Carpaccio de courgette marinée aux épices douces, tartare de crevettes en aïoli, billes de groseilles, mousse d'avocat.

Plat

- Aiguillettes de volailles sur son pancake d'œuf à la provençale (oignons, poivrons, tomates), sauce cheddar parfumée au lard.
- ou
- Dos de filet de perche rôti au beurre noisette, vinaigrette tiède aux petits légumes (carotte, courgette, champignon, asperge verte).

Dessert

- Finger brownie, choco/caramel/noisette, crème diplomate passion et bâtonnets de granny smith.
- ou
- Blanc mangé cassis/citron vert, crumble petit beurre, spéculoos et abricots confits au thym.

(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