



Restaurant  
*Les Têtes Brûlées*

# Menu Spécial

## « Années 80 à nos jours »

Découvrez la Formule Spéciale du vendredi 30 juin

42 € (hors boissons)

### Entrées

- Carpaccio de betteraves marinées à l'huile de noix, cacahuètes torréfiées, dôme d'avocats et crevettes marinées aux agrumes.
- ou
- Tian de légumes (courgettes, aubergines, tomate), tartare aux deux volailles (fumée et rôtie) en aïoli, chantilly estragon.

### Plat

- Brochette de saumon et billes de melon, crémeux de polenta au basilic, accompagnements de saisons.
- ou
- Araignée de porc grillée à la plancha, sauce moutarde parfumée au miel, brunoise de granny smith, accompagnements de saisons.

### Dessert

- Dôme spiralé cerises, framboises, citron vert.
- ou
- Entremet 3 chocolats, croustillant cacahuète et crème gourmande vanille.

(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](mailto:resto.lestetesbrulees@gmail.com)