



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Menu Spécial «Fête des Pères»

Découvrez la Formule Spéciale du dimanche 18 juin

45 € (hors boissons)

Amuse-bouche

- Granité tomate basilic.

Entrées

- Cannelloni de courgette grillé farci à la chantilly aux perles de citron yuzu et crevettes, mousseline d'avocat, coulis de framboise au balsamique.

ou

- Panier croustillant au curcuma, aiguillettes de volaille panées au curly, foie gras chaud, quenelle de petits pois à la menthe.

Plat

- Brochette de magret de canard aux abricots confits au thym, jus miel, et romarin parfumé à l'orange, melon grillé au miel et rhum, croquette de riz crémeux à la mozzarella, flan de haricots verts.

ou

- Dos de perche rôti à la plancha, sauce vierge parfumée au combaba (agrume), et tuile de coppa grillée, melon grillé au miel et rhum, croquette de riz crémeux à la mozzarella, flan de haricots verts.

Dessert

- Tube cacao, duo de mousse choco/passion, pêche marinée au piment d'Espelette.

ou

- Blanc manger, arlequin, cerises confites au citron, biscuit madeleine.

(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