



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Menu Spécial

« Années 80 à nos jours »

Découvrez la Formule Spéciale du vendredi 1^{er} Septembre

42 € (hors boissons)

Entrées

- Tarte fine d'aubergine, crémeux maïs, saumon gravlax parfumée à la betterave.

ou

- Carpaccio de bœuf, mousse de tomate, tuile paprika, crumble de parmesan.

Plat

- Ballotin de volaille à l'italienne (jambon cru, mozza, basilic, olives noires), mayonnaise maison à la tomate séchées et coriandre, petit champignon farci au tartare de tomate, mille feuille de pdt au thym, chips de panais.

ou

- Filet de merlu en croute de cacahuète, vinaigrette gourmande aux petits légumes, petit champignon farci au tartare de tomate, mille feuille de pdt au thym, chips de panais.

Dessert

- Tartelette amandine aux mirabelles, coulis coco, espuma à l'alcool de mirabelle.

ou

- Moelleux oréo, cœur poire caramel et vanille, coulis mûre/citron vert.

(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