



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Menu Spécial

« Années 80 à nos jours »

Découvrez la Formule Spéciale du vendredi 6 Octobre

42 € (hors boissons)

Entrées

- Roulé croustillant aux cacahuètes, jambon cuit à l'os, feta et cheddar, confiture d'oignons.
- ou
- Palet de crackers, tomates séchées et basilic, tomate surprise à la mousse de saumon fumé glacée au vinaigre de framboise.

Plat

- Vol au vent de lieu et moules, crème d'échalotes au vin blanc et petits légumes, accompagnements de saisons.
- ou
- Médaillon de filet mignon de porc, crème de pleurotes parfumée au Madère, accompagnements de saisons.

Dessert

- Tartelette d'ananas rôtis, crème de coco et sirop corsé à la passion.
- ou
- Royal de caramel, vanille et passion, riz soufflé chocolat et cristalline de poire infusée au poivre timut.

(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