



Restaurant
Les Têtes Brûlées

SOIRÉE

Menu Spécial

« Années 80 à nos jours »

Découvrez la Formule Spéciale du samedi 11 novembre

42 € (hors boissons)

Entrées

- Blinis de pleurotes en persillade,
éventail de Morteau, sauce foie gras.

ou

- Nid de fondue de poireaux au curry,
croquette de saumon, écume au nori.

Plat

- Ballotin de volaille insert abondance (fromage) et jambon cru sauce
dijonnaise, purée de PDT au beurre noisette et tuile d'emmental,
cassolette de carotte d'antan au miel et crumble au cumin.

ou

- Filet de dorade sébaste grillé sur peau, sauce homardine, purée de
PDT au beurre noisette et tuile d'emmental, cassolette de carotte
d'antan au miel et crumble cumin.

Dessert

- Mille feuilles de crêpes, caramel au sirop d'érable,
ananas rôti au rhum, chantilly cacao.

ou

- Finger crème brûlées: financier noisette,
bavaroise vanille et ganache caramel.

(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