



Restaurant
Les Têtes Brûlées

SOIRÉE

Menu Spécial

« Années 80 à nos jours »

Découvrez la Formule Spéciale du samedi 25 novembre

42 € (hors boissons)

Entrées

- Eclair à l'émiété de cabillaud et son craquelin parmesan, crémeux de carotte et graines de courges torrifiées.
- ou
- Parmentier de pomme de terre douce à l'effiloché de canard au porto, crème de brie de aux noix.

Plat

- Suprême de pintade jaune en habit de lard et crème au chanterelles, riz crémeux au céleri confit et parmesan, quenelle de potimaron parfumée aux, romarin, gingembre, vanille, miel, noisette torrifiées.
- ou
- Pancakes de St Jacques, éventail de lieu, bisque de crevettes aux petits légumes, riz crémeux au céleri confit et parmesan, quenelle de potimaron parfumée aux, romarin, gingembre, vanille, miel, noisette torrifiées.

Dessert

- Cromesquis de banane et sauce chocolat chaude.
- ou
- Tartelette bourdaloue (poire et amande), caramel sunday et émulsion poire.

(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