



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Menu Spécial

« Années 80 à nos jours »

Découvrez la Formule Spéciale du vendredi 26 janvier

42 € (hors boissons)

Entrées

- Médaillon de foie gras parfumé au cognac et 4 épices, compotée d'oignons à la grenadine, brioche maison au pavot.
- ou
- Croquette de saumon et lieu parfumée au curry, fondue de poireaux et crème à la coriandre.

Plat

- Filet de perche du Nil, craquelin parmesan à la sauge & zestes d'orange, beurre blanc, Risotto riz et céleri confit au miel, samoussa de butternut parfumée au romarin et vanille.
- ou
- Pancake tomate séchées et lardons, éventail de Morteau crème de brie parfumée aux noix, samoussa de butternut parfumée au romarin et vanille.

Dessert

- Clémentine confite aux 4 épices, crémeux citron vert et meringue au poivre de Timut.
- ou
- Tartelette chocolat et gianduja, quenelle de compotée de poire et tuile praline rose.

(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