



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Menu Spécial

« Années 80 à nos jours »

Découvrez la Formule Spéciale du samedi 10 février

42 € (hors boissons)

Entrées

- Tartelette paysanne : duxelles de pleurotes, julienne de fuseau lorrain, œuf parfait et espuma fromager au morbier.

OU

- Dôme de cabillaud, insert saumon fumé, méli-mélo de légumes croquants marinés au soja, pesto de menthe citronnée au sablé breton.

Plat

- Dos de lieu en croûte de pan d'épices, jus corsé à l'orange et porto, quenelle de butternut confite, risotto de perles de pâte au parmesan.

OU

- Tourtière de joue de porc confite en écaïlle de pomme de terre, sauce moutarde, miel et romarin, quenelle de butternut confite.

Dessert

- Millefeuille de crêpes, ananas rôti au rhum et à la passion, caramel sunday et ganache aérienne chocolatée.

OU

- Biscuit Pavesini aux amandes torréfiées, diplomate à l'orange de Sicile, meringue italienne au citron vert.



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Avenue Nelson Mandela

54510 TOMBLAINE

Tél : 03 83 30 72 28

E-mail : resto.lestetesbrulees@gmail.com