



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Menu Spécial

« Années 80 à nos jours »

Découvrez la Formule Spéciale du samedi 24 février

42 € (hors boissons)

Entrées

- Roulé de pommes de terre et pommes granny smith, médaillon de magret rôti, sauce brune à la sarriette.

OU

- Mille feuille de crêpes d'œuf, cabillaud en aioli, perles de betterave et chips de pannais.

Plat

- Médaillon de filet mignon de porc, ananas rôtis, crémeux de polenta au chorizo, accompagnements de saisons.

OU

- Ballotin de dorade sébaste, crème de crustacés, accompagnement de saisons.

Dessert

- Mikado de gaufre liégeoise, mousse chocolat blanc aérienne, banane rôtie, éclats caramel.

OU

- Ile flottante, crème gourmande bergamote et cheveux d'ange.

*accompagnement selon saison.



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Avenue Nelson Mandela

54510 TOMBLAINE

Tél : 03 83 30 72 28

E-mail : resto.lestetesbrulees@gmail.com