Restaurant
Les Têtes Brûlées

Menu Spécial
« Années 80 à nos jours»

Découvrez la Formule Spéciale du samedi 16 mars

42 € (hors boissons)

Entrées

- Petit muffin au saumon, mousseline de fromage blanc au curcuma, brunoise de granny smith et cranberry.
ou
- Bruschetta de terrine de campagne gratinée au cheddar, confiture d'oignons et bacon grillé.

Plat

- Gourmandise de lieu aux petits légumes confits, médaillon d'espadon snacké, crème de persil parfumée au thym, lingot de pommes de terre et betteraves, juliennes de courgettes aux épices douces.
ou
- Ballotin de volaille, duxelles de champignons, crémeux carottes et fenouils, lingot de pommes de terre et betteraves, juliennes de courgettes aux épices douces.

Dessert

- Tartelette pommes et ananas caramélisés, voile calvados et chantilly citron vert.
ou
- Entremet riz au lait façon tiramisu, crème mascarpone au café et gel amaretto.

Restaurant
Les Têtes Brûlées

Avenue Nelson Mandela
54510 TOMBLAINE
Tél : 03 83 30 72 28
E-mail : resto.lestetesbrulees@gmail.com