



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Menu Spécial

« Années 80 à nos jours »

Découvrez la Formule Spéciale du vendredi 29 mars

42 € (hors boissons)

Entrées

- Cannelloni de courgette, mousse mascarpone et chèvre parfumée au thym, ketchup de betterave aux épices barbecue, chapelure de lard et tuile parmesan.
- OU
- Pancake d'œuf et épinards, tartare de lieu et crevettes, guacamole d'avocat à l'estragon et mayonnaise citronnée.

Plat

- Vol au vent d'effiloché de paleron braisé aux pleurotes, sauce moutarde miel au paprika, accompagnements du jour.
- OU
- Ballotin de grenadier parfumé coco et curry, crème de crustacés, accompagnements du jour.

Dessert

- Tarte fine pomme spéculoos, caramel cacahuètes beurre salé et boule de glace vanille.
- OU
- Tuile gavotte au daim, mousse chocolat caramel et diplomate citron, tartare d'agrumes.



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Avenue Nelson Mandela

54510 TOMBLAINE

Tél : 03 83 30 72 28

E-mail : resto.lestetesbrulees@gmail.com