



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Menu Spécial

« Années 80 à nos jours »

Découvrez la Formule Spéciale du samedi 13 avril

42 € (hors boissons)

Entrées

- Aubergine rôtie, tartare de légumes croquants (carottes, courgettes, tomates, céleris) et mousse d'asperges parfumée au chèvre (entrée froide).
- ou
- Pilon de volaille désossé, farce fine aux champignons et crémeux de maïs parfumé au chorizo.

Plat

- Tournedos de lieu en habit de lard fumé, jus corsé au vin rouge et sarriette, asperge blanche rôtie, polenta à l'ail des ours et thym, carotte glacée.
- ou
- Croustillant d'effiloché de canard aux oignons rouges confits et brunoise d'abricots secs, crème parfumée à l'estragon, asperge blanche rôtie, polenta à l'ail des ours et thym, carotte glacée.

Dessert

- Biscuit madeleine façon pain perdu, orange sanguine confite à l'arlequin (bonbon) et crème diplomate aux agrumes.
- ou
- Mille feuilles chocolats et gaufrette, rhubarbe confite et coulis de fraises à la verveine.



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Avenue Nelson Mandela

54510 TOMBLAINE

Tél : 03 83 30 72 28

E-mail : resto.lestetesbrulees@gmail.com