



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Menu Spécial

« Années 80 à nos jours »

Découvrez la Formule Spéciale du samedi 27 avril

42 € (hors boissons)

Entrées

- Nid de pdt croustillant, sauce mornay au comté, œuf mariné à la betterave et vinaigre de framboise, rillettes de lieu aux herbes fraîches.
- OU
- Poireaux vinaigrette à ma façon en habit de jambon cru, mayonnaise en mousseline, échalotes confites au vin rouge et pistache torréfiées.

Plat

- Tournedos de saumon snacké à la plancha, beurre maison au deux citrons et basilic.
- OU
- Pancake de sarrasin aux petits légumes, effiloché de canard sauce poivre Jack Daniel's.

Dessert

- Biscuit madeleine parfumé à la noisette, crème diplomate vanille et tartare de fraises au citron vert et gingembre.
- OU
- Tatin d'ananas, caramel et passion, quenelle de mousse chocolat, tuile cacao.

Nos plats sont accompagnés de légumes de saisons.



Restaurant
Les Têtes Brûlées

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