



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Menu Spécial

« Années 80 à nos jours »

Découvrez la Formule Spéciale du vendredi 10 mai

42 € (hors boissons)

Entrées

- Concombre farci à la mousseline façon tzatziki (menthe, citron, échalotes), crevettes sautées aux épices satées, tuile briochée.

ou

- Muffin de volaille fumée et courgette, crémeux de petits pois chapelure de lard.

Plat

- Filet de perche du Nil pané à la cacahuète et panko, sauce marinière aux agrumes.

ou

- Aiguillettes de canard, jus corsé au porto et sésames grillés.

Dessert

- Petit jardin printanier : compotée de fraise et rhubarbe, terreau chocolat, sponge cake à la menthe et minis meringues.

ou

- Tartelette chocolat et noix de pécan, émulsion de crème anglaise, granité au pomelos.

*accompagnement selon saison.



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Avenue Nelson Mandela
54510 TOMBLAINE

Tél : 03 83 30 72 28

E-mail : resto.lestetesbrulees@gmail.com