



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Menu Spécial

« Années 80 à nos jours »

Découvrez la Formule Spéciale du vendredi 24 mai

42 € (hors boissons)

Entrées

- Duxelles de champignons aux épices douces, croquette de lieu et saumon, crème d'échalotes.
- OU
- Wrap à notre façon : guacamole d'avocat à la menthe, aiguillettes de poulet grillées au sésame, julienne d'iceberg en aioli, jambon cru.

Plat

- Choux craquelin farci à la brandade de lieu, sauce crustacés aux petits légumes, accompagnement de saison.
- OU
- Araignée de porc grillée à la plancha sauce brune au thym et abricots, accompagnement de saison.

Dessert

- Pavlova au citron vert, farandole de fraises et kiwis à la menthe.
- OU
- Terrine de chocolat aux éclats de framboises, petit beurre et pistache.

*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