



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Menu Spécial Fête des Mères

Découvrez la formule du Dimanche 26 Mai

" En raison d'une recrudescence du nombre d'annulations de dernière minute, pour confirmation de votre réservation nous demandons en amont le règlement d'avance du menu. (Possibilité de remboursement jusqu'à une semaine maximum avant la date).

Merci de votre compréhension. "

50 € (hors boissons)

Amuse bouche

**Verrine de guacamole d'avocat,
tartare de crevette en aïoli et oignons crispy.**

Entrée

**Paris Brest aux deux saumons: mousseline de saumon fumé parfumée
au citron et aneth, chantilly au curry, gravlax mariné à la betterave,
infusé au foin.**

ou

**Ballotin de suprême de volaille jaune à la provençale (tomate séchée
et olives) en habit de sarrasins, méli-mélo de spaghettis de courgettes,
crème basilic et perles balsamique.**

Plat

**Médaille d'entrecôte de veau grillé à plancha, sauce brune à la
sarriette, abricot déglacé au porto.**

ou

Brochette de St Jacques bardée au lard paysan, sauce homardine.

Dessert

**Mousse fraise/rhubarbe, cœur coulant mojito, nappage chocolat
croquant lacté noisette, jardin de fraises, myrtilles et groseilles.**

ou

**Pavlova parfumé au citron et thym, mousse cassis/citron vert, tuile
gavotte croquante.**



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Avenue Nelson Mandela

54510 TOMBLAINE

Tél : 03 83 30 72 28

E-mail : resto.lestetesbrulees@gmail.com