



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 aux petits légumes (concombre, poivrons) parfumée au citron et aneth, gravlax infusé au foin.**

**ou**

**Farce fine de suprême de poulet jaune à l'italienne en habit de sarrasin, voile de tomate et framboise, panna cotta de mozzarella di buffala, pointes d'asperges rôties.**

## **Plat**

**Médailon d'entrecôte de veau grillé à plancha, sauce brune au thym, 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 et 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](mailto:resto.lestetesbrulees@gmail.com)