



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Menu Spécial

« Années 80 à nos jours »

Découvrez la Formule Spéciale du vendredi 21 juin

" 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 à partir de 10 personnes.

(Possibilité de remboursement jusqu'à une semaine maximum avant la date).

Merci de votre compréhension. "

Entrées

- Paillard de saumon et grenadier (mangue, avocat, basilic, framboise) mariné à l'huile de noisette et vinaigre de xérès, oignons crispy.

ou

- Tarte fine de pain suédois, guacamole de courgette, chiffonnade de rosbeef, mousse betterave et tomate.

Plat

- Brochette de saumon, confiture d'oignons rouges et crème à l'orange.

ou

- Croustillant de volaille jaune, coulis de poivrons rouges au miel.

Dessert

- Nougat glacé aux fruits secs torréfiés, voile framboise et cassis, compotée de pêche.

ou

- Melon grillé au piment d'Espelette et huile d'amande, granité menthe et cerise, tuile 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