



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Menu Spécial

« Années 80 à nos jours »

Découvrez la Formule Spéciale du samedi 26 octobre

42 € (hors boissons)

" 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

- Médaillon de roulé de crêpe sarrasin (saumon, épinard, chèvre), crème citron et origan.
- ou
- Toast de fondue de poireaux, julienne de jambon grillé/fumé, neige d'œuf et jus au porto.

Plat

- Filet de mullet grillé à la planche, crémeux de panais au lait de coco et curry.
- ou
- Suprême de volaille jaune farci au chicon et miel, crémeux de maïs au paprika fumé.

Dessert

- Ballotine de terrine de chocolat, insert framboise et citron vert, crumble petit beurre, petits croûtons briochés.
- ou
- Poire en trompe l'œil : mousse poire au poivre de Timut, brunoise de poires caramélisées, financier aux amandes.

*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