



Restaurant  
*Les Têtes Brûlées*

## **Menu Spécial**

### **« Années 80 à nos jours »**

**Découvrez la Formule Spéciale du samedi 25 janvier**

**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**

- Velouté de butternut, œuf parfait, saumon fumé, brunoise de légumes d'antan..
- OU
- Toast de terrine de campagne maison, gratiné au cheddar, confiture d'échalotes, julienne de céleri confit au miel.

#### **Plat**

- Cassolette de blanquette de veau, carottes confites et riz noir.
- OU
- Filet de merlu en croûte d'herbe et pain d'épices, crème d'échalotes.

#### **Dessert**

- Palet glacé façon snickers : cacahuètes/brownie/vanille/caramel beurre salé.
- OU
- Entremet riz au lait aux zestes d'agrumes, bavaroise citron et croustillant spéculoos.

\*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