



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Menu Spécial

« Années 80 à nos jours »

Découvrez la Formule Spéciale du vendredi 10 juin

38 € (hors boissons)

Entrées

- Gaspacho de concombre à l'aneth et fenouil, quenelle de dorade parfumé au chèvre, mousse de tomate, tuile emmental.
- ou
- Pancake d'œuf aux herbes, brunoise de légumes provençales, aiguillettes de volaille panées au sésame, sauce brune à la framboise

Plat

- Effiloché de joue de porc en croustillant au chorizo, oignons confits et tomates séchées, coulis provençale à l'estragon, flan d'asperges, riz crémeux aux céleris, champignon farci à l'aïoli.
- ou
- Dos de cabillaud skrei, vinaigrette au vin rouge, radis et courgettes, flan d'asperges, riz crémeux aux céleris, champignon farci à l'aïoli.

Dessert

- Smoothie (pêche, abricot, gingembre, citron), espuma à la liqueur de pêche et tuile cacao.
- ou
- Ganache chocolat et framboise, biscuit pop-corn et petit beurre, caviar passion vanille.

(MENU ENFANT SUR DEMANDE)

*accompagnement selon saison.



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Avenue Nelson Mandela

54510 TOMBLAINE

Tél : 03 83 30 72 28

E-mail : resto.lestetesbrulees@gmail.com