



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Menu Spécial

«Années 80 à nos jours»

Découvrez la Formule Spéciale du vendredi 29 juillet

38 € (hors boissons)

Entrées

- Palette de pastèque aux 3 saveurs (tapenade d'olives noires aux anchois marinés, tartare de la mer, céleri).
- ou
- Toast au sésame, quenelle d'effiloché de canard et sa poêlée de cerises au balsamique, méli-mélo de pissenlit et carmine, caviar d'aubergine.

Plat

- Mille feuilles de : pancake d'œuf aux fines herbes, jambon grillé, rouelle de foie gras, sauce barbecue, pdt pailles, céréales gourmandes façon taboulé (radis, melon, grenade).
- ou
- Filet de dorade grillée, minestrone de crevettes et petits légumes (carotte, fenouil), tuile craquante parfumée au nori, pdt pailles, céréales gourmandes façon taboulé (radis, melon, grenade).

Dessert

- Tartelette de crêpe croustillante, zestes d'oranges et grand marnier, sorbet maison (citron, basilic), céleri confit, duo limoncello.
- ou
- Tuile gavotte façon cannelloni, tout mirabelle (confite, poêlée et en mousse).

(MENU ENFANT SUR DEMANDE)



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Avenue Nelson Mandela
54510 TOMBLAINE

Tél : 03 83 30 72 28

E-mail : resto.lestetesbrulees@gmail.com