



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Menu Spécial

« Années 80 à nos jours »

Découvrez la Formule Spéciale du vendredi 26 août

42 € (hors boissons)

Entrées

- Cannelloni de courgette et concombre, brunoise de saumon frais (pêche et basilic), bâtonnets de granny smith, pesto (amandes, roquette).
- ou
- Tartare de volaille (cuit), à la confiture de mirabelle, framboises fraîches, coulis de betterave au balsamique, mesclun croquant, jus brun au porto.

Plat

- Ballotin de cabillaud pané à la chapelure de curly et herbes, beurre nantais au vin rouge, accompagnement de saison.
- ou
- Cassolette de joue de porc confite par nos soins à la provençale (oignons tomate, courgettes, poivrons), accompagnement de saison.

Dessert

- Trilogie de chocolat : parfait glacé au chocolat blanc, ganache tiède lactée au caramel et moelleux intense au chocolat noir.
- ou
- La quetshe dans tous ses états : pochées, compotée, gelée et espuma, sablé raisin, voile de gelée porto.

(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