



Restaurant  
Les Têtes Brûlées

# Menu Spécial Soirée Dansante « Années 80 à nos jours »

## Entrées

- Petit râpé de buternut et carottes, pesto de roquette, brunoise de suprême de volaille à la crème de parmesan.
- ou
- Tarte fine parfumée au curcuma, émietté d'églefin, sauce soubise, médaillon de saumon frais, crémeux de lentille du puy.

## Plat

- Cassolette de joue de porc confite par nos soins, sauce pleurotes à l'ail des ours, accompagnement de saison.
- ou
- Filet de mulot grillé sur peau, velouté de potimarron aux épices douces, accompagnement de saison.

## Dessert

- Cromesquis de banane, sauce chocolat, caramel et pop-corn.
- ou
- Petit panier de pomme et figues parfumées à la grenadine, streusel aux noisettes et chantilly "stop tout".

(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