



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Menu Spécial «Grandlarge»

Découvrez la Formule Spéciale du samedi 8 juillet

38 € (hors boissons)

Entrées

- Samossa de saumon mariné aux agrumes, crémeux de polenta au basilic et tomate séchées, tartare de légumes.
- OU
- Dôme d'avocat parfumé au piment d'Espelette, roulé de jambon de parme à la ricotta, sablé parmesan.

Plat

- Paillard de lieu et crevette marinés à la feuille d'huître (plantes), granny smith, mousseline parfumée à l'aneth, accompagnements de saisons.
- OU
- Travers de porc laqué au miel, moutarde et épices douces, accompagnements de saisons.

Dessert

- Mille feuilles de crêpes, compotée d'abricots parfumée au basilic et mousse framboise citron vert.
- OU
- Palette de pastèque, opaline thym et verveine, trilogie de mousse cerise, pêche et chocolat blanc.

(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