



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Menu Spécial

« Années 80 à nos jours »

Découvrez la Formule Spéciale du samedi 21 Octobre

42 € (hors boissons)

Entrées

- Brioche perdue provençale, royale de comté,
fricassé de pleurotes en persillade.

ou

- Velouté de buternut et pomme de terre douce aux moules,
parfumé au cumin juliennes de poireaux frits.

Plat

- Ballotin de lieu en habit de courgette et carotte sauce pinot noir,
lingot de polenta en persillade, bulle translucide de légumes.

ou

- Pastilla de joue de bœuf aux petits légumes confits,
miel et moutarde sauce infusée au foin,
lingot de polenta en persillade, bulle translucide de légumes.

Dessert

- Pavlova tout choco: meringue cacao, mousse lactée caramel,
biscuit chocolat blanc petit beurre.

ou

- Tarte fine pomme spéculoos: pomme au four parfumée à la
cannelle, crémeux spéculoos et crème glacée 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