



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Menu Spécial

« Années 80 à nos jours »

Découvrez la Formule Spéciale du samedi 28 septembre

42 € (hors boissons)

" En raison d'une recrudescence du nombre d'annulations de dernière minute, pour confirmation de votre réservation nous demandons en amont le règlement d'avance du menu à partir de 10 personnes.

(Possibilité de remboursement jusqu'à une semaine maximum avant la date).

Merci de votre compréhension. "

Entrées

- Tit'oeuf en trompe l'œil : mousse de chèvre/miel et curcuma, insert saumon fumé, râpé de carottes et crumble parmesan.
- OU
- Tartare aux deux volailles (cuit), brunoise de courgette, melon, grenade tomate, croûtons briochés au lard.

Plat

- Tarte fine d'effiloché de lieu, pancake aux agrumes, guacamole d'avocat parfumé à l'olive, mousseline à la coriandre.
- OU
- Brochette de bœuf marinée au soja et sésames grillés, tartare de tomates au basilic.

Dessert

- Tartelette myrtilles frangipane, chantilly coumbava et glace vanille.
- OU
- Entremet mirabelles : sablé spéculoos, blanc mangé stop-tout, mirabelles poêlées au piment d'Espelette.

*Nos plats sont accompagnés de légumes de saisons.



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Avenue Nelson Mandela

54510 TOMBLAINE

Tél : 03 83 30 72 28

E-mail : resto.lestetesbrulees@gmail.com