



Restaurant  
*Les Têtes Brûlées*

# Menu Spécial

## « Années 80 à nos jours »

Découvrez la Formule Spéciale du vendredi 11 octobre

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

- Croquette de ballotin de cabillaud parfumée au saté et nori, mesclun de mâche et roquette, pommes, abricots, oignons crispy sauce crustacés.
- OU
- Profiteroles de suprême de volaille, duxelles de champignons et carottes, écailles de navets confits au Picon, sauce brune à l'échalote.

### Plat

- Filet de perche du Nil rôti en aioli, parfumé au cerfeuil.
- OU
- Médaillon de filet mignon de porc en croûte de curly, sauce moutarde à l'ancienne et oignons confits.

### Dessert

- Tatin de pomme, caramel beurre salé à la sauge, crumble noisette et boule de glace vanille.
- OU
- Finger brownie chocolat lacté, chantilly passion, tartare de mangues aux agrumes.

\*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](mailto:resto.lestetesbrulees@gmail.com)