



Restaurant  
*Les Têtes Brûlées*

SOIRÉE

## Menu Spécial « Années 80 à nos jours »

Découvrez la Formule Spéciale du samedi 16 novembre

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

- Tarte fine de pancake au curry et moutarde, crémeux de choux fleurs, émincé de dorade sébaste, pickles de choux et oignons.
- OU
- Râpé de carottes en persillade, samoussa d'effeuillé de joue de porc confite, crème de céleri au piment d'Espelette.

### Plat

- Bœuf bourguignon braisé, gratiné au munster, spaetzles frits.
- OU
- Croustillant d'églefin à la brunoise de butternut et éclats de noix, crème de persil.

### Dessert

- Brioche perdue au sucre muscovado, bananes rôties, caramel et crème gourmande à la vanille.
- OU
- Charlotte façon Virgin Pina Colada : ananas, coco, sirop de rhum.

\*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