



Restaurant  
*Les Têtes Brûlées*

SOIRÉE

## Menu Spécial

### « Années 80 à nos jours »

Découvrez la Formule Spéciale du samedi 30 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

- Râpé de pommes de terre maison, éventail de Morteau, petit mesclun aux oignons crispy, sauce fromagère.
- OU
- Brioche perdue aux épices saté, confiture de mangue et noix de cajou, effeuillé de lieu, condiment bisque de crustacés.

#### Plat

- Araignée de porc grillée, crémeux de pommes de terre douces et carottes.
- OU
- Tournedos de cabillaud en habit de lard, sauce bordelaise.

#### Dessert

- Vacherin glacé straciatella et châtaigne, biscuit madeleine aux éclats de marrons.
- OU
- Muesli croustillant au chocolat blanc et pistache, crémeux kalamansi et suprême d'orange.

\*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