



Restaurant  
*Les Têtes Brûlées*

## Menu Spécial

### « Années 80 à nos jours »

Découvrez la Formule Spéciale du samedi 14 décembre

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

- Petit panier croustillant, riz crémeux au parmesan, crevettes flambées au Pastis et lardons frits, chips de crevettes.
- OU
- Nem d'effiloché de canard aux cranberries en feuille de brick, crémeux de potimarron confit parfumé à la vanille, julienne de carottes au piment d'Espelette.

#### Plat

- Vol au vent de poularde aux champignons de Paris, bouillon de volaille citronné.
- OU
- Escalope de saumon, bisque de crustacés, petits croûtons au nori.

#### Dessert

- Buchette glacée : figue/vanille/noisette.
- OU
- Petit jardin de Noël : orange/pain d'épices/meringue/sponge cake chocolat.

\*Nos plats sont accompagnés de légumes de saisons.

*à nos jours*



Restaurant  
*Les Têtes Brûlées*

Avenue Nelson Mandela

54510 TOMBLAINE

Tél : 03 83 30 72 28

E-mail : resto.lestetesbrulees@gmail.com