



Restaurant
Les Têtes Brûlées

Menu Spécial

« Années 80 à nos jours »

Découvrez la Formule Spéciale du samedi 25 janvier

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

- Velouté de butternut, œuf parfait, saumon fumé, brunoise de légumes d'antan..
- OU
- Toast de terrine de campagne maison, gratiné au cheddar, confiture d'échalotes, julienne de céleri confit au miel.

Plat

- Cassolette de blanquette de veau, carottes confites et riz noir.
- OU
- Filet de merlu en croûte d'herbe et pain d'épices, crème d'échalotes.

Dessert

- Palet glacé façon snickers : cacahuètes/brownie/vanille/caramel beurre salé.
- OU
- Entremet riz au lait aux zestes d'agrumes, bavaroise citron et croustillant spéculoos.

*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