

LA FORMULE



DU MARCHÉ

VENDREDI

— 19 —

OCTOBRE 2018

## ENTRÉE

Maki de daurade au gingembre,  
crème de Saint-Jacques

ou

Tarte feuilletée au boudin noir et pomme,  
jus au cumin

## PLAT

Filet mignon de porc en croûte, sauce champignons,  
purée de pomme de terre à l'arôme de truffe, aubergine rôtie  
et mousseline de maïs à l'ail noir

ou

Filet de merlu rôti sur la peau, sauce vierge,  
riz vénéré, carotte glacée, courgette grillée  
et crémeux de butternut

## DESSERT ou FROMAGE

Poire pochée, financier au miel et glace tropézienne

ou

Palette du glacier : sorbets & glaces, fruits de saison et chantilly

ou

Ardoise du berger, jeunes pousses à l'huile de noisette, compotée du moment

ou

Faisselle de fromage blanc des Monts du Lyonnais, crème épaisse

BON APPÉTIT !



Réservez votre table  
ou consultez la carte sur :  
[www.toanerestaurant.fr](http://www.toanerestaurant.fr)  
Tél. 04 78 57 31 05

\*hors jours fériés  
Prix nets, service compris

La fraîcheur des produits que nous travaillons  
nous oblige parfois à modifier notre formule du marché  
à la dernière minute, merci de votre compréhension

Merci de préciser vos allergies alimentaires

Tous les midis du lundi au samedi  
Entrée & Plat ou Plat & Dessert : 22.<sup>30</sup>€  
Entrée, Plat & Dessert : 29.<sup>80</sup>€

Tous les soirs du lundi au vendredi  
Entrée & Plat ou Plat & Dessert : 27.<sup>30</sup>€  
Entrée, Plat & Dessert : 34.<sup>80</sup>€