

LA FORMULE



DU MARCHÉ

VENDREDI

— 25 —

MAI 2018

## ENTRÉE

Roulé de saumon aux aromates, taboulé de boulgour  
vinaigrette au piment doux

ou

Samossa de bœuf aux parfums des Indes  
champignons sautés au zeste de citron

## PLAT

Effiloché d'agneau en croute d'épices et sa côte servie rosée  
jus corsé à la coriandre, pomme de terre ratte confites  
courgette boule farcie et petit fagot de légumes

ou

Médailon de lotte cuit sous vide, émulsion au gingembre,  
blinis de fève crémeux de carottes jaunes à l'anis vert et chou rouge braisé

## DESSERT ou FROMAGE

Tarte aux pralines, sorbet mangue

ou

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

ou

Faisselle de fromage blanc des Monts du Lyonnais, crème épaisse

ou

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



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 : 20.80€  
Entrée, Plat & Dessert : 26.80€

Tous les soirs du lundi au vendredi  
Entrée & Plat ou Plat & Dessert : 25.80€  
Entrée, Plat & Dessert : 31.80€