

LA FORMULE



DU MARCHÉ

JEUDI

— 17 —

AOÛT 2017

## ENTRÉE

Raviole de saumon et espadon aux herbes,  
crème de parmesan et chorizo

ou

Tataki de boeuf, pain aux algues,  
salade de poivrons et mayonnaise au galanga

## PLAT

Magret de canard cuit rosé, pastilla de cuisses aux épices,  
semoule aux petits légumes et navets glacés

ou

Assortiment de poissons : filets de cabillaud, dorade et bar,  
émulsion de corail au Noilly Prat, fricassée de champignons aux herbes fraîches, riz vénéré

## DESSERT ou FROMAGE

Tarte citron meringuée, farandole de fruits, coulis fruits rouges

ou

Palette du glacier : sorbets, 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

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

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€

\*hors jours fériés - Prix nets, service compris