

LA FORMULE



DU MARCHÉ

MARDI

— 15 —

JANVIER 2019

## ENTRÉE

Maquereau en escabèche,  
jardinière de légumes et fines herbes

ou

Ballotine de volaille au chorizo,  
brunoise de de potiron et crème à l'échalotte

## PLAT

Pressa de cochon servi rosé, jus de cuisson au romarin,  
pomme duchesse, gratin de butternut, choux romanesco,  
piperade au piment d'Espelette

ou

Filet de dorade royale à l'unilatérale, sauce vierge,  
risotto d'épeautre au citron confit, rutabaga glacé,  
panais à l'orange, coulis de laitue

## DESSERT ou FROMAGE

Entremets aux deux chocolats

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 : 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€