

LA FORMULE



DU MARCHÉ

VENDREDI

— 22 —

SEPTEMBRE 2017

ENTRÉE

Salade de poulpe aux aromates, jardinière de légumes

ou

Pain bao au canard sauté, saveur "Thaï", champignons

PLAT

Faux filet de race "Charolaise", beurre composé, à la framboise, pomme de terre confite, chou rouge aux agrumes et kumquats, tomate et condiments

ou

Filet de merlu rôti sur la peau, fumet beurré au vin rouge, mousseline de céleri, patate douce et riz noir de Camargue

DESSERT ou FROMAGE

Gaspacho de fruits exotiques, croustilles de kadaïf au miel, glace vanille

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
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