

LA FORMULE



DU MARCHÉ

VENDREDI

— 24 —

NOVEMBRE 2017

ENTRÉE

Poivrons piquillos aux saveurs océanes, crème de haddock fumée

ou

Coeur de rumsteack pané au Provolone,
crème de trompettes des Maures

PLAT

Faux filet de boeuf de race Charolaise, sauce Bordelaise,
pomme boulangère, gratin de cardons

ou

Filet de dorade royale, émulsion courge, châtaignes, flan de légumes verts,
topinambour et champignons persillés

DESSERT ou FROMAGE

Carpaccio de kiwis, meringue Italienne aux fruits de la passion,
sorbet passion mangue

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