

LA FORMULE



DU MARCHÉ

VENDREDI

— 16 —

FÉVRIER 2018

ENTRÉE

Médailon de lotte fumée, rillettes de rouget et saumon

ou

Tataki de bœuf aux zestes d'agrumes et riz vinaigré

PLAT

Pluma de porc, jus aux épices douces, poêlée de butternut et chataîgne, topinambour rôti à l'ail, pomme fondante

ou

Assiette du pêcheur, soupe de tourteaux, blinis de petits pois et courgette au basilic, mousseline de betterave à l'huile de sésame et carottes violettes glacées

DESSERT ou FROMAGE

Entremets au Grand Marnier, mousse chocolat au lait, cœur coulant aux fruits rouges

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
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€