



## Menu GROUPES

45€

1 entrée, 1 plat et 1 dessert au choix

### Mise en bouche



#### Entrée

Médailon de foie gras cuit par nos soins, "ketcèpe",  
meringue au parfum des sous-bois

**ou**

Cannelloni de saumon Bømlo et coquillages,  
saveurs d'automne, chorizo et émulsion de potimarron

**ou**

Palette ibérique de Bellota et tomme de brebis  
des Monts du Lyonnais, quelques condiments



#### Plat

Côte de cochon ibérique et blanc d'encornet,  
coulis de poivrons aux aromates,  
parmentier de pomme de terre aux herbes marines,  
gouttes de poivrons & croustille ibérique

**ou**

Blanc de cabillaud "Grand Nord", perles de saumon sauvage,  
étuvée de poireau & sucrine,  
galette vonnassienne, sauce au champagne

**ou**

Suprême de volaille jaune fermière de la Dombes,  
farce fine au foie gras, châtaigne & champignons  
selon cueillette du moment,  
variation de carottes anciennes & bonbons de butternut



#### Dessert

À choisir dans la carte des desserts

**ou**

Dessert personnalisé

○ **Suppl. assiette de  
fromages secs ou blanc**  
6€ par convive.

○ **Option Champagne**  
Moët & Chandon Impérial Brut  
**Prix spécial groupes à 69€** la bouteille de 75cl.

**toane**  
restaurant

9 avenue Emile Evellier  
69290 GRÉZIEU-LA-VARENNE

Tél. 04 78 57 31 05

[toanerestaurant.fr](http://toanerestaurant.fr)

Prix net au 23/11/2016. Par convive, service compris  
Sur réservation uniquement



# Menu GROUPES 59€

1 mise en bouche + 1 entrée + 1 plat + 1 dessert

## Mise en bouche



### Entrée

Escalopes de foie gras poêlées "Belle Hélène", figue et poire, jus court de volaille au chocolat

**ou**

Belles langoustines façon tempura, variation autour du chou, émulsion d'herbes sauvages, vinaigre citron yuzu

**ou**

Tartare de homard à la mangue fraîche, carpaccio de Saint-Jacques, réduction de fruits de la passion et menthe verte



### Plat

Le Pigeon Royal :

suprêmes rôtis et cuisses confites façon Rossini, jus de carcasse, déclinaison de courge, palet de patate douce, compotée d'oignons de Roscoff aux pignons de pin

**ou**

Noix de Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc, nage de coquillages montée au beurre de wakamé de culture, risotto au cidre de Bretagne, tuile de parmesan au cumin, légumes pochés au safran

**ou**

Cœur de ris de veau poêlé à la crème de truffe, gratin de macaronis, shiitakés et cébettes

**ou**

Filet de bœuf Charolais, jus sirupeux aux figues, panais braisé à l'orange et jus de carotte, rutabaga et topinambour glacés



### Dessert

À choisir dans la carte des desserts

**ou**

Dessert personnalisé

**○ Suppl. assiette de fromages secs ou blanc**  
6€ par convive.

**○ Option Champagne**  
Moët & Chandon Impérial Brut  
**Prix spécial groupes à 69€** la bouteille de 75cl.

**toane**  
restaurant

9 avenue Emile Evellier  
69290 GRÉZIEU-LA-VARENNE  
Tél. 04 78 57 31 05

[toanerestaurant.fr](http://toanerestaurant.fr)

Prix net au 23/11/2016. Par convive, service compris  
Sur réservation uniquement



# Menu GROUPES 69€

1 mise en bouche + 2 entrées + 1 plat + 1 dessert

## Mise en bouche



### Entrée

Escalopes de foie gras poêlées "Belle Hélène", figue et poire,  
jus court de volaille au chocolat

et

Belles langoustines façon tempura, variation autour du chou,  
émulsion d'herbes sauvages, vinaigre citron yuzu

ou

Tartare de homard à la mangue fraîche, carpaccio de Saint-Jacques,  
réduction de fruits de la passion et menthe verte



### Plat

Le Pigeon Royal :

suprêmes rôtis et cuisses confites façon Rossini, jus de carcasse,  
déclinaison de courge, palet de patate douce,  
compotée d'oignons de Roscoff aux pignons de pin

ou

Noix de Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc,  
nage de coquillages montée au beurre de wakamé de culture,  
risotto au cidre de Bretagne,  
tuile de parmesan au cumin, légumes pochés au safran

ou

Cœur de ris de veau poêlé à la crème de truffe,  
gratin de macaronis, shiitakés et cébettes

ou

Filet de bœuf Charolais, jus sirupeux aux figues,  
panais braisé à l'orange et jus de carotte,  
rutabaga et topinambour glacés



### Dessert

À choisir dans la carte des desserts

ou

Dessert personnalisé

○ **Suppl. assiette de fromages secs ou blanc**  
6€ par convive.

○ **Option Champagne**  
Moët & Chandon Impérial Brut  
**Prix spécial groupes à 69€** la bouteille de 75cl.

**toane**  
restaurant

9 avenue Emile Evellier  
69290 GRÉZIEU-LA-VARENNE  
Tél. 04 78 57 31 05

[toanerestaurant.fr](http://toanerestaurant.fr)

Prix net au 23/11/2016. Par convive, service compris  
Sur réservation uniquement