



## MENU TOANE 49€

1 entrée, 1 plat et 1 dessert au choix

### ENTRÉES

Médailon de foie gras de canard parfumé aux trompettes,  
chutney printanier, meringue au pavot bleu

ou

Jambon de Parme Addobbo grand affinage  
et ses condiments

ou

Tartare de dorade royale, fine tarte de haddock et palourde marinée,  
jus acidulé de pomme et céleris

### PLATS

Filet de turbot rôti sur la peau,  
émulsion à l'estragon et combava, timbale de bucatini aux arômes de truffe,  
guanciaie (bajoues de cochon) et champignons des bois, déclinaison de céleri

ou

Pluma ibérique de « Bellota », jus corsé au chorizo,  
aubergine croustillante, raviole printanière

ou

L'agneau en deux façons, la selle fumée par nos soins, le faux-filet servi rosé,  
sauce au poivre noir fumé, cromesqui aux fruits secs,  
palet de patate douce épicé, pois maraîchers

### DESSERTS

A choisir parmi nos suggestions de desserts



Prix nets, service compris