



toane
restaurant

Menu du Jour de l'An

MARDI
MIDI
1^{er}
JANVIER

2019

Hûtre d'Isigny en sabayon de yuzu,
pomme verte et noisettes torréfiées



Marbré de foie gras de canard aux fruits exotiques et pain d'épices,
gelée de mangue, tuile croquante "coco-cannelle"

ou

Cannelloni de langoustines, jus de coquillages
et croustille au parmesan



Suprême de chapon aux langoustines,
duchesse de fleur bleue aux amandes effilées,
coulis d'épinard à l'ail noir, navet boules d'or glacés,
crumble de chorizo Ibérique et bouchon de chioggia aux saveurs fruitées

ou

Médailillon de lotte piqué à la truffe blanche d'Alba,
crème de potimarron à l'huile de noix, chou fleuri multicolore,
palet de céleri confit au lard fumé et éclats de châtaigne



Fromage blanc de la ferme Viallon

ou

Terrine de roquefort aux poires,
jeunes pousses à l'huile de noix



Soufflé glacé au Grand Marnier
coulis de mandarine, chocolat croquant



Douceurs sucrées

Bonne Année



toane
restaurant

1 Rue de Finale en Emilie
69290 GRÉZIEU-LA-VARENNE
Tél. 04 78 57 31 05

toanerestaurant.fr

Sur réservation
uniquement

79€

Prix net, par personne,
service compris



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEUR