



MENU TOANE 49€

1 entrée, 1 plat et 1 dessert au choix

ENTRÉES

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

ou

Jambon de Parme Addobbo grand affinage
et ses condiments

ou

« Crab-cake », tranches de saumon gravlax,
perles de saumon, sauce ciboulette au haddock

PLATS

Médaille de lotte rôtie au beurre d'agrumes, émulsion au vinaigre de calamansi
risotto de langue d'oiseaux, mousseline de topinambour à la cardamome vanille,
foin de poireau ficelé tatin de mangue aux baies de goji

ou

Cochon noir « du Pays Basque » à la braise, ventrêche confite aux aromates
pastilla de patate douce et compotée ibérique
déclinaison de butternut et châtaigne, kumquat confit

ou

Effiloché de veau en croûte d'épices, jus corsé à la truffe noire
frites de polenta au romarin, coulis de chou rouge et cajun
crumble de chorizo, panais glacé

DESSERTS

A choisir parmi nos suggestions de desserts



Prix nets, service compris