



MENU TOANE 49€

1 entrée, 1 plat et 1 dessert au choix

ENTRÉES

Médailon de foie gras de canard aux morilles,
chutney d'oignons rouges et pickles de carottes

ou

Jambon de Parme Addobbo grand affinage
et ses condiments

ou

Tataki d'esturgeon au sésame grillé,
tartelette de ricotta au zeste de citron, déclinaison de betteraves

PLATS

Filet de turbot rôti sur peau, crème de lait à la cardamome et vanille Bourbon,
cannelloni d'épinard et noix de cajou en robe de laitue,
compotée d'échalotes, asperges caramélisées au miso

ou

Pluma ibérique de « Bellota », jus corsé à la sauge et piment doux,
raviole de caviar d'aubergine au basilic,
petits pois et oignon cébette, fricassée de poivrons à l'ananas

ou

Carré d'agneau en croûte d'herbes, jus de cuisson réduit,
tuile au « Larzac » et poivre noir fumé, Blue Belle au cœur des sous-bois,
fèves et pois cosse à l'ail vert, onctueux « Dubarry » au feu de bois

DESSERTS

A choisir parmi nos suggestions de desserts



Prix nets, service compris