



MENU TOANE 49€

1 entrée, 1 plat et 1 dessert au choix

ENTRÉES

Marbré de foie gras de canard, croustillant de fruits secs
chutney de cerises

ou

Jambon de Parme Addobbo grand affinage
et ses condiments

ou

Tartare de thon rouge à la pomme verte et fruit de la passion,
perles océanes, tuile au wasabi

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