



MENU

Spécial fête de famille, mariage

2 entrées, 1 plat, 1 fromage et 1 dessert

FEUILLETÉS CHAUDS ET MISE EN BOUCHE

ENTRÉE

Marbré de foie gras de canard

croustillant de marron, gelée de panais
et tuile de pain de seigle

OU

Cannelloni de langoustine, crème de crustacés

farandole de coquillages et tuile à l'encre de seiche

OU

Crème brûlée aux potirons et foie gras poêlé

cèpes bouchons snackés, champignons rôtis et chips de lard

PLAT

Filet de bœuf Herdshire, jus court aux fruits rouges

déclinaison autour du panais, rutabaga glacé

OU

Coeur de ris de veau, crème de truffe

gratin de macaronis

compotée de chou rouge à l'huile de truffe et fruits secs

OU

Filet de turbot rôti sur la peau, crème au lait de coco

écrasée de pommes de terre aux fines herbes

champignons bruns farcis aux légumes anciens

et mousseline à la chlorophylle

FROMAGE

Faisselle de fromage blanc des Monts du Lyonnais

crème épaisse

OU

Ardoise du berger, jeunes pousses à l'huile de noisette

compotée du moment

DESSERT

Pièce montée (3 choux par personne)

OU

Entremets (à choisir parmi la liste)

89€

par personne

1 rue de Finale en Emilie
69290

GREZIEU-LA -VARENNE

Tél. 04-78-57-31-05

toanerestaurant.fr