



### Apéritif "La vie en rose"

(1 verre)

Composé de crème de cerises de Bessenay et crémant de Bourgogne

### Vin blanc

(1 bouteille pour 6 pers.)

### Vin rouge

(1 bouteille pour 6 pers.)

### Eaux minérales

### Boissons chaudes

Café, décaféiné,  
thé ou infusion

(1 par pers.)

1 rue de Finale en Emilie  
69290

GREZIEU-LA -VARENNE

Tél. 04-78-57-31-05

[toanerestaurant.fr](http://toanerestaurant.fr)

# MENU

## ENTREPRISE / ASSOCIATION

### 40€

forfait boisson inclus

du lundi au vendredi midi et soir

groupe constitué d'un minimum de 10 personnes

### FEUILLETÉS ET MISE EN BOUCHE

#### ENTRÉE

#### Tartare de dorade royale à la pomme fraîche

tuile dentelle à l'encre de seiche et émulsion à la chlorophylle

OU

#### Carpaccio de bœuf "Charolais"

pesto à l'huile de noisette et vieux parmesan,  
bavarois d'asperges et espuma au pain grillé

#### PLAT

#### Filet de cabillaud rôti sur la peau

émulsion au fumet citronné, quinoa aux petits légumes  
aubergines et courgettes cuites au feu de bois et marinées

OU

#### Entrecôte de veau en croûte d'herbes

jus de raisin Muscat, polenta à la tomate et romarin  
royale de poivrons au cumin et lard croustillant

#### FROMAGE ou DESSERT

#### Entremets fromage blanc

compotée de coing, coulis de fruits rouges  
sur son biscuit dacquoise

OU

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

compotée du moment

OU

#### Faisselle de fromage blanc des Monts du Lyonnais

crème épaisse

OU

#### Palette du glacier, assortiment de sorbets

chantilly & fruits de saison

Si toutefois l'un ou l'une de vos convives présentait des allergies ou intolérances alimentaires, nous avons la possibilité de modifier le contenu en fonction de vos indications. N'hésitez pas à nous consulter à ce sujet.

Prix net au 07.10.2020. Par convive, service compris. Sur réservation uniquement