



MENU PRESTIGE

Évènement

1 entrée au choix, 1 plat au choix, fromage et dessert 120€

2 entrées, 1 plat aux choix, fromage et dessert 135€

3 FEUILLETÉS CHAUDS ET 5 PIÈCES COCKTAIL

MISE EN BOUCHE

ENTRÉES

Terrine de foie gras maison,

Croustillant praliné, chutney de fruits exotique

OU

Tartare de homard et chair de crabe,

Mangue et citron vert, Tuile dentelle de betterave, gel citron

PLATS

Entre de terre & mer : Mignon de veau au lard paysan servi rosé, Ballotine de Homard et Corail d'oursins,

Sphère glacée à l'orange, Variation autour de la carotte

OU

Le Filet de Turbo rôti, Crème au beurre Parisien

Asperge verte, Crémeux de haricot noir à l'encre de sèche et
bille de Pomme de terre douce aux arômes de truffe

FROMAGES

Faisselle de fromage blanc des Monts du Lyonnais,

crème épaisse ou coulis de fruits rouge

OU

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

compotée du moment

DESSERTS

Pièce montée (3 choux par personne)

OU

Entremets (à choisir parmi la liste)

1 rue de Finale en Emilie
69290

GREZIEU-LA -VARENNE

Tél. 04-78-57-31-05

toanerestaurant.fr

Si l'un ou l'une de vos convives présente des allergies ou intolérances alimentaires, nous
avons la possibilité de modifier le contenu en fonction de vos indications.
Prix net au 07.05.2021. Par convive, service compris. Sur réservation uniquement

 ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEUR