## Menu de Maël



25.12.2024 Déjeuner L'équipe du Toane Restaurant est ravie de vous accueillir au sein de son établissement pour cette journée sous le signe du partage de la convivialité et de la célébration.

Notre menu a été élaboré à partir de produits frais, travaillés dans nos cuisines par notre Chef et son équipe afin que votre expérience soit à la hauteur de vos attentes.

## Menu de Maël 25.12.2024- déjeuner

Velouté de carottes, gambas rôtie et pickles de potimarron

the contract of the contract o

Terrine de foie gras "maison" au pain d'épice, gelée de Noilly Prat aux écorces d'orange, gel clémentine

<u>ou</u>

Langouste cuite à basse température, tartare de légumes et mangue, vinaigrette au calamansi

the contract of the contract o

Poularde de Bresse aux raisins l'Isabella et morilles, jus réduit au vin jaune, millefeuille de pomme de terre cerfeuil tubéreux truffé, céleri branche glacé

ou

Filet de Turbo rôti au beurre Parisien, croustillant de tapenade, butternut grillée, gel épicé

and the state of t

Brillat-savarin à la truffe

ou

Faisselle de fromage blanc de la ferme Viallon

Buche gianduja, sel de Guérande

Papillotes et fruits de Noël



Tél: 04 78 57 31 05

toanerestaurant.fr



Côme et son équipe vous souhaitent de belles fêtes et un Joyeux Noël

