

# FORMULE DU MARCHÉ

JEUDI, 09 AVRIL



## TOUS LES MIDIS DU LUNDI AU SAMEDI

ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT 23,80 €

ENTRÉE, PLAT & DESSERT 29,80 €

## TOUS LES SOIRS DU LUNDI AU VENDREDI

ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT 28,80 €

ENTRÉE, PLAT & DESSERT 34,80 €

## ENTRÉE

Terrine d'aile de raie, agrumes, mâche

OU

Épaule de veau braisée, jus au poivre, quinoa

## PLAT

Ballotine de merlu, crème coco-gingembre,  
lentilles Belluga, fenouil confit, brocoli glacé

OU

Suprême de volaille, jus réduit au thym,  
orge perlé aux zestes d'agrumes, carottes fanes, crémeux de navets au miel

## DESSERT

Brownie au chocolat au lait, crème anglaise, glace vanille

OU

Palette de sorbets et de glaces, chantilly

OU

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

OU

Faisselle de fromage blanc, crème épaisse ou  
coulis de fruits rouges

## RÉSERVATION

☎ 04 78 57 31 05

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



\*Liste des allergènes disponible sur demande auprès de notre équipe.

MERCREDI, 08 AVRIL



FORMULE  
DU MARCHÉ

## TABLEAU DES ALLERGÈNES

PLAT	gluten	lait	œufs	poisson	crustacés	fruits à coque	sulfites
Terrine d'aile de raie, agrumes, mâche			x	x			x
Épaule de veau braisée, jus au poivre, quinoa							x
Filet de Merlu, crème coco-gingembre, lentilles Belluga, fenouil confit, brocoli glacé				x			
Suprême de volaille, jus réduit au thym, orge perlée aux zestes d'agrumes, carottes fanes, crémeux navet au miel	x	x					x
Brownie au chocolat au lait, crème anglaise, glace vanille	x	x	x				
Palette de sorbets et de glaces, chantilly		x	x				
Ardoise du berger, jeunes pousses à l'huile de noisette, compotée du moment		x				x	
Faisselle de fromage blanc, crème épaisse ou coulis de fruits rouges		x					