

MAI - JUIN
2024

MENU

LA TOILE DU CHEF

COMPOSEZ VOTRE REPAS EN 2 OU 3 TEMPS

ENTRÉE | PLAT ou PLAT | DESSERT - 49,00
VÉGÉTARIEN - 39,00

ENTRÉE | PLAT | DESSERT - 64,00
VÉGÉTARIEN - 54,00

LES MENUS INCLUENT UN AMUSE-BOUCHE,
MISE EN BOUCHE ET MIGNARDISES.

ENTRÉES

Bonbons d'espadon laqué et tuile de quinoa soufflée, mayonnaise teriaki et curry, pickles de melon charentais et son coulis gélifié

Œuf mollet croustillant, crémeux de petits pois et petits pois croquants, cube de chorizo poêlé et sa crème en réduction, mouillette de pain de mie

Tartare de veau aux couteaux et herbes fraîches, jaune d'œuf, gel de roquette, purée d'ail comme un aïoli, condiment câpres à queues et radis "red meat", tuile de pain de campagne

VÉGÉTARIEN **Cannelloni de courgette farcie à la ricotta**, tomates confites, cebette, pignons de pin torréfiés et son coulis à l'oseille

FROMAGE ET DESSERTS

Assiettes de **fromages de saisons**

La fraise dans tout ses états
Meringue, compote de fraise et basilic, mousse fraise, fraise fraîche, gel de fraise

Mille feuille moderne à la diplomate vanille, caramel de fruit de la passion, cube de mangue brûlé et quenelle de glace mangue

Coulant à la pâte de sésames et insère chocolat blanc, crème anglaise chocolat blanc et graines de sésames noir et sa quenelle de glace sésames

Café ou thé gourmand

PLATS

Pavé de bœuf, gel de poivrons au piment, purée d'aubergines brûlée à la pâte de Tamarin, sauce mafé et poudre de cacahuètes torréfiées

Saumon sauvage mi-cuit en ballotin de choux pakchoï, crème de coques perlée à l'huile d'estragon, mousseline de brocolis et brocolinis croquants

Pavé de grondin, émulsion de fumet au curcuma et gingembre, cœur de fenouil grillé, julienne de gingembre frit

Carré de porc ibérique, gnocchis de pommes de terre, purée d'oignons lardée, jus corsé au vinaigre de xérès et sa quenelle de graines de moutarde de Meaux

VÉGÉTARIEN **Risotto de riz vénéré** et asperges croquantes, émulsion à l'ail de l'Autrec

Les prix sont en euros, incluant la TVA et le service. Tout supplément sera facturé.

Chaque semaine nous proposons une formule disponible du mardi midi au samedi midi et du mardi soir au jeudi soir. Elle est disponible chaque mardi sur notre page Facebook. @latoileduchef

