

AUTOMNE
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

Raviole de langoustine poivre mignonnette et menthe, bouillon d'anguille fumé et son écume de carcasse à la menthe poivrée

Foie gras terrine fumé au foin, chutney d'oignons caramélisés au cumin, oignons brûlés et sa tartine de pain de campagne toastée au beurre de cannelle maison

Siphon de trompettes de la mort, crumble de noisettes torréfiées, champignons boutons en pickles de xérès et éclats de noisettes

Soufflé au comté et son cœur de pralin aux noix (15 mn de cuisson)

FROMAGE ET DESSERTS

Assiette de **fromages de saisons**

Biscuit feuilleté façon kouign amann, poire cuite sous vide au sirop d'hibiscus, compote de poire, caramel au safran et quenelle de glace cannelle

Gourmandise de chocolat financier poudre coco, crémeux chocolat cardamome, gel de coco et cardamome, siphon coco, tuile chocolat

Dôme de citron jaune aux graines de fenouil, tuile de miel et son gel, quenelle de glace citron jaune et pollen frais

Café ou thé **gourmand**

PLATS

Filet de bœuf, millefeuille de pomme de terre à la truffe d'automne, sauce poivrade et siphon de brie noir

Pavé de cerf, mousseline de carottes au poivre kampfot, royal de carottes, chutney de figue et sa sauce vigneronne

Filet de turbot rôti, cœur de fenouil rôti et gelée de fenouil, mousseline de fenouil à la coriandre, rouille safrané et écume de bisque de fumet

Pavé de dos de sandre cuit à l'unilatéral, mousseline de choux fleurs à l'estragon, sommités braisé, sabayon ail noir et taboulé de choux fleur à l'aneth

VÉGÉTARIEN **Risotto de girolles**, écume à l'huile truffée

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

