

# L'ART DE LA SAISON

MAI - JUIN 2025

## COMPOSEZ VOTRE MENU EN DEUX OU TROIS TEMPS

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

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

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

## PLATS

**Carré de côte d'agneau**, purée d'aubergines au tahini et cumin, cube d'aubergine pané, jus réduit à l'ail des ours et à la menthe

**Filet de bœuf**, pommes de terre confites aux herbes de Provence façon pain perdu, quenelle de caviar, siphon de pommes de terre au paprika fumé, jus réduit à la moelle

**Filet de limande façon meunière**, mousseline de patate douce au gingembre, rose de patate douce rôtie, gel de citron de Sorrente

**Gambas tiger snackées**, raviole de gambas à l'estragon, glacée au beurre de sumac, écume de bisque de carcasse

Végétarien Assiette composée à la demande

## ENTRÉES

**Tartelette sablée à la noisette**, duxelles de champignons bruns, noisettes torréfiées, herbes fraîches, carpaccio de champignons crus, siphon au café et poudre de café, jus végétal de champignon

**Saumon gravlax juste saisi**, coulis de cresson, gelée de radis et déclinaison croquante et fraîche, mousse au shichimi togarashi

**Pressé d'effiloché de lapin à la moutarde de Meaux**, crème de livèche, pickles de légumes, graines de moutarde, toast de pain de campagne grillé

Végétarien **Siphon de chèvre cendré & asperges blanches**, crumble de noix de cajou, salade d'asperges sauvages, vinaigrette au kalamansi

## FROMAGE ET DESSERTS

Assiettes de **fromages de saison**

**Soupe de fraise revisitée**, fraises cuites sous vide, rafraîchies au sirop verveine-citronnelle, fraises fraîches, quenelle de glace au basilic, tuile de meringue croquante au zeste de citron

**Macaron intensément pistache**, ganache chocolat blanc pistache, mousse légère à la pistache, praliné pistache, éclats de pistache, quenelle de glace pistache

**Entremets chocolat et cacahuète**, génoise au chocolat, ganache chocolat noir montée au beurre de cacahuète maison, cacahuètes caramélisées, quenelle de glace caramel au beurre salé, décor de chocolat noir

Café ou thé gourmand

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 ou sur notre site internet latoileduchef.fr