L'ART DE LA SAISON

ÉTÉ 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

Filet de dorade royale, vierge d'olives kalamata et de câpres, salade de fenouil à la vinaigrette d'agrumes et segments frais, siphon de fenouil à la menthe, beurre blanc au pastis

Demi-homard rôti et son gyoza de pince de homard à la brunoise de gingembre, échalote, citron confit et basilic, pastèque, écume légère de basilic et zeste de citron jaune – **supplément : 15 €**

Pluma de porc ibérique laquée au ketchup de paprika fumé, piperade de poivrons jaunes déglacée au vinaigre de Xérès, purée de jalapeños et siphon de poivron rouge

Tataki de bœuf, riz à sushi croustillant, purée d'ail noir, salade d'herbes fraîches, jus soja et huile de sésame torréfié

🌿 **Assiette composée à la demande**

ENTRÉES

Vitello tonnato revisité : ballottine de veau, farce de thon, anchois, câpres à queue, mayonnaise au cerfeuil, tuile de pain, sauce vitello, copeaux de parmesan

Langoustine brûlée au chalumeau, eau de tomate-ananas à la verveine, gel de bisque de langoustine et basilic, perles de citron caviar, tuile croustillante de feuille de nori

Cheesecake en fraîcheur d'ail et de ciboulette, carpaccio de magret fumé au romarin, crumble au paprika fumé, trilogie de textures de figues d'été : en chips, en chutney et en plume

🌿 **Tartelette petits pois et fraises sous toutes leurs formes** : petits pois croquants, gelée de fraise au vinaigre de cidre, boule de glace petits pois-fraise, siphon petits pois et fraises fraîches

FROMAGE ET DESSERTS

Assiette de **fromages de saison**

Millefeuille aux framboises, crème diplomate au romarin, gelée de framboise et d'estragon, framboises fraîches et quenelle de glace à la framboise

Pavlova à la poudre de lavande, compote d'abricot et de lavande, abricot cuit au sirop de cardamome, crème fouettée au miel, citron yuzu et abricot frais

Siphon chocolat et fleur de sel, céleri branche confit, quenelle de glace pomme et céleri branche, streusel de chocolat concassé

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