

L'ART DE LA SAISON

ÉTÉ 2025 • PARTIE 2

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

Gambas snackées, émulsion coco et curry rouge, crumble de coriandre, gel de citron yuzu, purée de gingembre frais

Onglet de veau grillé, jus corsé au porto et figue, chutney de figue au poivre Timut, figue rôtie, légumes glacés (mini carottes, navets, courgettes, radis)

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

Tartare de bœuf au couteau & haddock fumé, laquage curry-menthe, cacahuètes torréfiées, mayonnaise au curry japonais, tuile de miso

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

🌱 **Chèvre frais à la ciboulette autour de la betterave**, coulis de betterave aux zestes de citron jaune, glace à la betterave, cubes de betterave rôtie, gelée de mûre, pickles de mûre, meringue à la betterave

🌱 **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

Entremet vanille de Madagascar et prune rouge au thym citron, glaçage à l'hibiscus, coulis gélifié façon Bissap

Siphon chocolat et fleur de sel, crème glacée à l'aubergine et fève de tonka, brunoise d'aubergine caramélisée, streusel cacao & huile d'olive

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