

L'ART DE LA SAISON

AUTOMNE 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.

ENTRÉES

Terrine de foie gras, gel de porto à la cannelle, chutney de coing, brioche aux raisins secs

Velouté de butternut au miso blanc, Saint-Jacques juste saisies, siphon de lard Colonatta et graines de butternut grillées

Raviole de cèpes à la ricotta et noix, poêlée de cèpes, crème de persil plat et ail émulsionnée, chips de cèpes croustillante

🌿 **Siphon de brie de Meaux**, crumble de thym, poire pochée au vin blanc et muscade, compote poire/thym et huile de figue

PLATS

Pigeon cuit au beurre de sauge, cuisse confite, purée de chou rouge lardée, cube de pain d'épices séché et noisettes torréfiées, jus de carcasse au Xérès et miel

Filet de bœuf, galette de pommes de terre, girolles en persillade et crème de girolles au poivre vert

Pavé de turbot, mousseline de panais aux épices (cardamome, muscade), réduction de jus de carotte aux zestes d'orange, pickles de salicorne et poudre aromatique

Pavé de bar, tombée de poireaux à la vanille et son vert frit, moules décoquillées, écume de cuisson de moules à la citronnelle

🌿 **Assiette composée à la demande**

FROMAGE ET DESSERTS

Assiette de **fromages de saison**

Dôme façon Snickers maison, génoise cacao, cœur coulant caramel beurre salé, ganache chocolat-cacahuète, cacahuètes salées, quenelle de glace Carambar maison

Moelleux châtaigne, crème anglaise au whisky Jack Daniels, quenelle de glace châtaigne et éclats de châtaignes caramélisées

Gourmandise de pommes et potimarron, crumble noix de pécan, pommes poêlées à la cannelle et sirop d'érable, siphon potimarron, chips de pommes, quenelle de glace pommes

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