

L'ART DE LA SAISON

AUTOMNE 2025 - PARTIE 2

COMPOSEZ VOTRE MENU EN DEUX OU TROIS TEMPS

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

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

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

ENTRÉES

Foie gras maison, mariné au Calvados, fine gelée de pommes à la vanille, chutney pomme et gingembre avec sa brioche maison

Oignon cuit en croûte de sel, farcis de girolles poêlées, siphon d'oignons au café et noisettes torrifiées

Pavé de truite confit, à l'huile de noisette, mousseline de topinambour, beurre blanc à l'huile de truffe, râpé de truffe fraîche et tuile croustillante

🌿 **Moelleux de reblochon**, cœur coulant, crème anglaise salée au thym, glace poivre Sichuan-vin blanc et noix concassées (15/20 minutes de cuisson)

PLATS

Filet de bœuf, crème de foie gras au vin de Madère, pommes Dauphine maison et tempura de champignons enoki

Pavé d'ombrine, risotto de céleri, sabayon citron-yuzu, crème de verveine perlée à l'huile d'aneth et œufs de truite

Filet de veau, purée de châtaignes, compotée d'oignons rouges à la sarriette, jus au vin rouge et myrtilles

Saint-Jacques snackées, mousseline de rutabaga, cube de kaki brûlé au chalumeau, jus de champignons corsé et écume légère à l'ail noir

🌿 Assiette composée à la demande

FROMAGE ET DESSERTS

Assiette de **fromages de saison**

Tarte intensément chocolat, quenelle de glace gianduja

Soufflé poire-safran, servi avec une quenelle de glace au lait ribot (15/20 minutes de cuisson)

Tartare kiwi & granny smith, glace lait d'amande, crème diplomate aux zestes de citron vert, compote kiwi-pomme, pistaches torrifiées et fine tuile de meringue croquante

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