

L'ART DE LA SAISON

HIVER 2026

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 cuit aux zestes de clémentine, chutney de kumquat, segments de clémentine grillés, pickles de physalis et pain d'épices maison

Soufflé au maroilles, praliné d'amandes et quenelle de glace à la bière de Meaux

Carpaccio de tentacule de poulpe confit à l'huile de foin, purée de piment jalapeños, siphon de pomme de terre au paprika fumé, cubes de chorizo grillés et pickles d'oignon rouge

✓ **Raviole de céleri confit et truffe Melanosporum**, bouillon de céleri, perles d'huile de cerfeuil et écume à l'huile de truffe

PLATS

Filet de bœuf, purée truffée, pomme gaufrette croustillante, jus cacao et poivre de Sarawak

Pavé de lotte à l'algue kombu, salsifis glacés au miso blanc et zestes de pamplemousse, segments frais brûlés et écume de fumet de lotte à la citronnelle

Pavé de filet de sanglier en croûte de noisettes, sauce gastrique au cassis, purée de panais au beurre noisette et chips croustillantes

Risotto de langoustines à l'estragon gingembre, écume de bisque corsée et chips de têtes de langoustines

✓ **Assiette composée à la demande**

FROMAGE ET DESSERTS

Assiette de **fromages de saison**

Soufflé pistache, glace au miso blanc et praliné pistache

Poire pochée aux épices, cannelle, badiane et cardamome, mousse vanille de Madagascar, zestes de citron jaune, gel de jus d'orange, streusel aux noisettes et quenelle de glace à la poire

Siphon chocolat blanc et citron yuzu, sablé au sésame noir, quenelle de glace wasabi et shiso

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