

L'ART DE LA SAISON

HIVER 2026 - 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

Pâté en croûte de porc et foie gras, jus concentré et sucrine en folie — chutney d'oignons caramélisés, pickles de graines de moutarde et pétales d'oignons rouges

Maquereaux flashés, laqués à la réduction d'orange et gingembre, rémoulade de céleri à l'huile fumée et noisettes concassées, segments d'orange frais, gel orange-yuzu et émulsion de cerfeuil

Velouté de chou-fleur, espuma de poire et cardamome, sommités de chou-fleur en pickles, perles d'huile d'estragon et chips de chou kale

🌱 **Œuf mollet**, poêlé de trompette de la mort, siphon de brousse à la menthe poivrée, poudre de brousse déshydratée

PLATS

Cabillaud skrei, mousseline de céleri et crosnes juste poêlés au beurre demi-sel, crème de pissenlit émulsionnée et poudre de livèche déshydratée

Filet de Saint-Pierre, mousseline de courge fermentée et cubes rôtis au beurre de thym, beurre blanc au thé fumé, poudre d'algues kombu

Magret de canard, purée de shiitake, duxelles de champignons bruns, siphon d'embeurrée de chou vert au lard et jus corsé de champignons

Filet de bœuf laqué, miso et sirop d'érable, carottes fanes rôties au cumin et mousseline soyeuse, yaourt aux épices zaatar et grenade, jus gingembre

🌱 Assiette composée à la demande

FROMAGE ET DESSERTS

Assiette de **fromages de saison**

Crèmeux au chocolat noir et huile d'olive, crumble et gel d'olive noire, quenelle de glace aux câpres et câpres frits caramélisés

Maki de riz au lait, vanille de Madagascar et mangue fraîche, gel mangue-fruit de la passion, mousse au citron jaune et shiso vert, quenelle de glace infusée au gingembre

Tartelette croustillante, pâte filo, compote banane-rhum et fève tonka, carpaccio de banane et mousse façon pop-corn, pop-corn croquant

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