

# L'ART DE LA SAISON

PRINTEMPS 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 (V) - 39,00

ENTRÉE | PLAT | DESSERT - 64,00  
VÉGÉTARIEN (V) - 54,00

## ENTRÉES

**Asperges blanches cuites sous vide puis brûlées à la flamme**, jaune d'œuf confit à l'huile d'olive, sabayon au curry jaune, brunoise de citron confit et perles d'huile de cerfeuil (V)

**Tataki de saumon gravelax, mayonnaise à la coriandre**, guacamole d'avocat au paprika fumé, copeaux de radis frais, pickles et chips de tortilla croustillantes

**Raviole ouverte d'effiloché de canard confit aux herbes fraîches**, mousseline d'oignons nouveaux, écume de thé japonais et jus court

**Mousseline de petits pois mentholée**, petits pois croquants, burrata fumée et consommé de menthe en fraîcheur (V)

## PLATS

**Carré d'agneau**, purée de fèves à l'ail des ours, fèves glacées, écume de cerfeuil et jus au curry noir

**Filet de bœuf**, mousseline d'artichaut aux zestes de citron, artichaut grillé, salade d'asperges croquantes, pickles d'oignons rouges et jus de bœuf au Xérès

**Filet de pagre snacké**, mousseline de patate douce et gnocchis, beurre blanc au citron yuzu et gingembre, perlé à l'huile de persil plat et chips de patate douce

**Pavé de lieu jaune cuit nacré**, asperges vertes, moules, émulsion de cresson au jus de moules et estragon

**Assiette composée à la demande** (V)

## FROMAGE ET DESSERTS

Assiette de **fromages de saison**

**Fleur de chouquette à la rhubarbe**, gel de rhubarbe, rhubarbe confite et mousse infusée à l'estragon

**Mousse chocolat-foin**, glace au miel, croquant au sarrasin et poudre de pollen

**Carpaccio de kiwi gold**, gel kiwi-verveine, crémeux coco et fine tuile façon rocher coco

**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