

L'ART DE LA SAISON

PRINTEMPS 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 (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

Cromesquis d'effiloché de lapin aux épices d'Orient — cannelle, cumin et coriandre fraîche — labneh mentholé, gel d'olives Kalamata et pickles de navet

Carpaccio de betteraves multicolores, mousse de chèvre frais fouettée à la menthe et zestes de pomelo corse, segments frais, pistaches concassées et vinaigrette de betterave au vinaigre de framboise (V)

PLATS

Filet mignon de veau, poêlée de shiitakés, noisettes et herbes fraîches, siphon de morilles au café et jus au poivre de Sichuan

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

Filet de maquereau de ligne, royale d'asperges vertes aux zestes de citron jaune, pickles de pointes d'asperges, émulsion de lait d'amande à la verveine, jus réduit de carcasse et perles d'huile de livèche

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

Streusel aux amandes torréfiées, crémeux citron vert au poivre Timut et basilic, gel citron vert-basilic, quenelle de glace au basilic et meringue croustillante

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