

L'ART DE LA SAISON

ÉTÉ 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

Carpaccio de tomates Noire de Crimée, eau de tomate au basilic et à la citronnelle, mousse infusée au basilic thaï, coulis de tomate concentré, granité au balsamique blanc et quinoa soufflé aux zestes de citron (V)

Bonbon de concombre et chair de tourteau, mayonnaise à l'estragon, cube de melon brûlé, billes de melon en pickles et gel de concombre

Œuf parfait, crumble d'olives noires, julienne de poivron jaune au Xérès, siphon de maïs et brisures de jambon Pata Negra

Tartare de veau au couteau, brunoise de pêche blanche, câpres, persil, amandes torréfiées et huile de ciboulette, jaune d'œuf confit au soja sucré, coulis de pêche aux zestes de citron

PLATS

Tataki de bœuf, vierge de grenade aux épices ras el-hanout, menthe et citron confit, falafel de pois chiches aux herbes fraîches (persil, coriandre et menthe)

Pluma de porc ibérique, caviar d'aubergine au miso blanc, abricots rôtis, gel d'abricot et jus au romarin

Gambas Tiger, pastèque rôtie, gel de pastèque au gingembre et crème de bisque de gambas infusée à la verveine

Filet d'omble chevalier, crème de courgette au thym citron, fleur de courgette farcie d'une brunoise de courgettes et jus au caviar de hareng

Assiette composée à la demande (V)

FROMAGE ET DESSERTS

Assiette de **fromages de saison**

Moelleux au chocolat 64 %, crème anglaise à la vanille Bourbon, gel de poivron et balsamique blanc, quenelle de glace au poivron rouge

Fraises fraîches marinées à l'huile d'olive, gel tomate-fraise, mousse au citron yuzu, quenelle de glace à la fraise et tuile façon langue de chat aux zestes de citron

Flan revisité à la fleur d'oranger, praliné pistache à la fleur de sel, brisures de pistache et crème anglaise à la pistache et à la fleur d'oranger

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