

L'ART DE LA SAISON

ÉTÉ 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

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)

Nigiri de thon flashé, laquage à la pâte de cacahuètes et wasabi, mayonnaise à la ciboulette et zeste de citron vert, julienne de pomme Granny Smith, œuf de truite et gel de ponzu, poudre de nori

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

Carbonara revisitée, crumble de parmesan, jaune d'œuf confit au sel et poivre, guanciale croustillant, siphon de crème de pâte au pecorino et poivre, zeste de citron jaune et poudre de guanciale déshydratée

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)

Suprême de pigeon, fricassée de girolles en persillade, siphon à l'estragon, gel de cassis et estragon, jus à la gastrique de cassis

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

Maigre juste saisi, sauce tomatée façon gaspacho, câpres à queue, framboise fraîche, salade de fenouil et huile d'aneth

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

Tartelette sablée à la framboise, crème amandine, gelée de framboise infusée au thym citron, framboises fraîches et amandes croquantes

Figue rôtie minute, miel de lavande, crumble de noix, gel de figue et zeste de citron, quenelle de glace au yaourt et tuile au miel

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