

L'ART DE LA SAISON

AUTOMNE 2026

COMPOSEZ VOTRE MENU EN DEUX OU TROIS TEMPS

LES MENUS INCLUENT AMUSE-BOUCHE,
MISE EN BOUCHE ET MIGNARDISES.

ENTRÉE | PLAT ou PLAT | DESSERT - 52,00
VÉGÉTARIEN (V) - 39,00

ENTRÉE | PLAT | DESSERT - 67,00
VÉGÉTARIEN (V) - 54,00

ENTRÉES

Cassoulet revisité, haricots tarbais et effiloché de canard confit, glace à la saucisse de Morteau, siphon de haricots tarbais, chapelure de pain grillé à l'ail et graisse de canard

Foie gras en terrine, chutney de raisins noirs, pickles de raisins blancs, gelée de raisin, brioche aux raisins secs et à la cannelle, noix caramélisées

Poêlée de champignons eryngii et poire rôtie, crème infusée à la sauge, perles de jus de champignons, gel de vinaigre de cidre acidulé, chips de parmesan

Crème de butternut, raviole de Saint-Nectaire et brunoise de butternut, écume de beurre noisette et noisettes croquantes

PLATS

Filet de bœuf, betterave rôtie, mousseline de betterave, pickles de Chioggia, mûre, tuile fine au sarrasin, jus d'échalote

Pavé de turbot cuit et servi sur coffre, crème de poireaux et poireaux brûlés, beurre blanc safrané, coques râpées au citron combava, poudre de poireaux déshydratée

Filet de canette, mousseline de carottes, fanes de carottes glacées au beurre et au miel, segments d'orange fraîche et chutney au gingembre frais, jus au Xérès

Saint-Jacques snackées, mousseline de céleri-rave au café, vierge de céleri branche et pomme Granny Smith, crème de corail de Saint-Jacques montée au beurre et au vinaigre de cidre, fine poudre de noisettes torréfiées

Assiette composée à la demande (V)

FROMAGE ET DESSERTS

Assiette de **fromages de saison**

Pavlova aux myrtilles, gel de myrtilles au thé japonais, mousse à la fève de tonka et éclats de crumble au sarrasin

Éveil au chocolat, quenelle de crémeux au chocolat noir, ganache au chocolat blanc et wasabi, gel citron-yuzu, sponge cake moelleux au thé matcha, tuile de sésame noir

Pomme rôtie caramélisée, compote de pomme au cidre doux, mousse à la Manzana, quenelle de glace à la pomme verte et à l'estragon, tuile aux amandes

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