L'ART DE LA SAISON

AUTOMNE 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 - 52,00
VÉGÉTARIEN (V) - 39,00

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

LA CARTE EST PROPOSÉE JUSQU'À 13H15 AU DÉJEUNER ET 21H15 AU DÎNER.

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

Pain perdu toasté, poêlée de cèpes en persillade, foie gras poêlé, confiture de cèpes, copeaux de cèpes crus, sabayon de champignons et poudre de champignons

Gravlax de cabillaud mariné à l'extraction de betterave et à l'estragon, condiment betterave et citronnelle, pickles de betterave jaune au vinaigre de cidre, chèvre cendré râpé et tuile croustillante de sarrasin

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

PLATS

Filet de bœuf, pomme Anna, poêlée de champignons et jus à la truffe d'automne

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 chou-fleur, sommités brûlées et laquées au miso, vierge de poire Conférence au vinaigre de riz, poudre de chou-fleur et beurre blanc au curry noir, perlé à l'huile de fanes de chou

Assiette végétale, risotto de riz noir, poêlée de champignons en persillade et écume à l'ail

FROMAGE ET DESSERTS

Assiette de **fromages de saison**

Biscuit à la châtaigne crémeux de potiron, insert à la mandarine, carpaccio de mandarine, châtaignes caramélisées et quenelle de glace au potiron

Brookie chocolat-noisette intense praliné, noisettes et boule de glace maison au caramel beurre salé

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