

JUILLET
AOÛT
2024

MENU

LA TOILE DU CHEF

COMPOSEZ VOTRE REPAS EN 2 OU 3 TEMPS

ENTRÉE | PLAT ou PLAT | DESSERT - 49,00
VÉGÉTARIEN - 39,00

ENTRÉE | PLAT | DESSERT - 64,00
VÉGÉTARIEN - 54,00

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

ENTRÉES

Tomate mozzarella revisité

Tranches de tomates cœur de bœuf grillées, eau de tomate ananas, pickles de tomate green zébra, siphon mozzarella infusé au basilic et pignons de pins torréfiés

Sashimi de dorade laqué à l'huile d'estragon, cubes de gelée de concombre, eau de concombre à la citronnelle, mousse wasabi, copeaux de radis frais

Bonbons de pastèque, gel de citron yuzu et menthe, gambas tiger grillée, vierge d'olives kalamata, râpé de fêta givrée

Salade de pois chiches et houmous, grenade et gel de pastèque mentholé, pita et tapenade olives et basilic

FROMAGE ET DESSERTS

Assiette de **fromages de saisons**

Sphère de chocolat 70%, marmelade d'abricots confits, mousse chocolat dulcey, cacahuètes croquantes et abricot frais

Feuille à feuille d'opaline, purée de framboises aux zestes de citron, mousse verveine, framboises fraîches, quenelle de glace framboise et tuile de lait séchée

Pudding de brioche infusée à la fleur d'oranger, compote de figues aux poivre Sichuan, mousse légère à la fève tonka, figues fraîches et sa quenelle de glace au lait d'amande

Café ou thé **gourmand**

PLATS

Pavé de bar, purée de pommes de terre aux zestes de citron, crème au tahini noir et graines de fenouil, condiment câpres et citron caviar

Suprême de pigeon, cromesquis de cuisse confite au safran et coriandre, mini girolles juste sautée, siphon de maïs au tandoori et son jus corsé

Tataki de thon rouge, vierge de céleri branche et grenade au vinaigre de grenade, purée d'avocat à la coriandre et tuile dentelle croustillante

Filet de bœuf cuit dans un beurre moussant au thym, palais de pommes de terre confites à la marjolaine et sa purée à l'ail, sauce béarnaise et émulsion d'estragon

VÉGÉTARIEN **Aubergine gratinée façon moussaka**

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

