

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

Cromesquis de farce de lapin à la moutarde de Meaux et herbes fraîches, palais de pommes de terres confits, purée d'ail et graines de moutarde noire, pickles d'oignons blanc, salade de cerfeuil

Cannelloni de radis daikon et farce de tourteaux, gel céleri branche, pomme et vodka, mousse curry noir et sa tuile dentelle à l'encre de seiche

Foie gras cacao noisette, gel de kumquat et kumquat confit, brisures de noisettes torréfiées, brioche maison

V Siphon poireaux, crème de conçoillote et brunoise de poutargue, œufs de truite, poudre de vert de poireaux déshydratés

FROMAGE ET DESSERTS

Assiette de **fromages de saisons**

Cheesecake avocat, insère mangue et zestes de citron, rosace de mangue et gel de mangue

Tuile craquante de chocolat, ganache montée chocolat whisky, crumble grué cacao intense, crème de baileys et sa quenelle de glace irish coffee

Pavlova fleur d'oranger et zeste d'orange, chutney d'orange brûlé, segments frais et juliennes de zeste confits, mousse citron yuzu et poudre vanillé

Café ou thé **gourmand**

PLATS

Filet de bœuf, purée de potimarron, potimarron glacé au beurre d'estragon, jus à l'huile truffé et râpé de truffe melanosporum

Filet de barbue, poireaux crayons juste grillés, coulis épinards aux graines de fenouil, coques et son écume marinière

Ris de veau, trilogie de textures de carottes, gel de vermouth et son jus à la fève de tonka

Pavé de cabillaud skrei, salsifis glacé au beurre de gingembre frais, crème de curry rouge émulsionnée

V 1/2 maïs grillé, siphon maïs au paprika fumé, crème d'ail et persil plat, pop corn soufflé

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

