

MARS  
AVRIL  
2025

# 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

**Tartare de thon**, kiwi et huile d'estragon, cube de thon laqué au miso blanc, raïfort et ponzu, raviole croustillante et rillettes de thon au wasabi et graines

**Foie gras terrine à la gelée de poire et poudre de réglisse**, chutney poire et poivre blanc, billes de poire au vin rouge et sa brioche à la cannelle

**Dôme de farce de brochet frit**, sauce nantua, tombée de poireaux au beurre de coriandre, écume au fumet de brochet et gingembre vert de poireaux frit

V Végétarien **Soufflé au brie de Meaux**, quenelle de glace moutarde de Meaux et son rapé de brie noir

## FROMAGE ET DESSERTS

Assiette de **fromages de saisons**

**Profiterole tout chocolat**, pâte à choux chocolat, craquelin cacao, boule de glace chocolat guanduja, sauce chocolat noir et grué cacao amère

**Baba infusé au sirop de rhum ambré**, caramel de fruit de la passion et sa crème chantilly mascarpone aux zestes de citron vert

**Riz au lait infusé au foin et vanille brûlé**, tuile de crêpe dentelle, caramel de vanille, tuile de caramel et sa quenelle de glace safran

Café ou thé **gourmand**

## PLATS

**Filet de bœuf, gnocchis de pomme de terre et cubes de saucisse montbéliarde**, jus de viande corsé tranché à l'huile de persil et son écume au thym

**Dorade coryphène**, artichaut pané et sa mousseline onctueuse aux zestes de citron jaune, siphon de crème citron yuzu et vierge de citron confit au miel et aneth

**Carré de veau poêlé**, asperges blanches grillées, siphon asperges vertes et curry, jus safrané

**Lieu jaune de ligne**, quenelle d'embeurré de chou vert à l'huile de noisette et curcuma, sauce pistache et pistache caramélisées

V Végétarien **Assiette composée à la demande**

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

