

DIMANCHE MIDI

1^{er}

AVRIL 2018



LUNDI

02

AVRIL 2018

MISE EN BOUCHE

Fine galette de sarazin roulé au haddock, crème légère au caviar



ENTRÉE

Médailon de foie gras de canard parfumé aux trompettes,
chutney des sous-bois, meringue au pavot bleu

ou

Chartreuse de crevette rose et saumon d'Ecosse label rouge,
pétales de noix de Saint-Jacques marinées, cueillette sauvage d'herbes et de fleurs



PLAT

L'agneau de Pâques en deux façons,
le gigot fumé par nos soins, le faux-filet servi rosé, sauce au poivre noir fumé,
"ziti lunghi" farcis aux légumes printaniers parfumés au basilic

ou

Filet de bar à l'unilatéral, émulsion au gingembre,
citron vert et menthe glaciale, millefeuille de céleri,
chiffonnade de poireau aux amandes torréfiées,
tomate onctueuse et croustille de pomme de terre

ou

Tournedos de veau à la truffe et lard paysan,
jus corsé aux morilles et copeaux de parmesan,
"ziti lunghi" farcis aux légumes printaniers parfumés au basilic



DESSERT

L'œuf de Pâques "Passion de chocolat"



Réservez votre table
ou consultez la carte sur :
toanerestaurant.fr
Tél. 04 78 57 31 05

Prix net au 05/03/2018, par personne et service compris
Sur réservation uniquement

59€