



MENU

ENTREPRISE / ASSOCIATION

40€

forfait boisson inclus
du lundi au vendredi midi et soir
groupe constitué d'un minimum de 10 personnes

FEUILLÉTÉS CHAUDS ET MISE EN BOUCHE

ENTRÉE

Tartare de dorade royale à la pomme fraîche
tuile dentelle à l'encre de seiche et émulsion à la chlorophylle

OU

Carpaccio de bœuf "Charolais"
pesto à l'huile de noisette et vieux parmesan,
bavarois d'asperges et espuma au pain grillé

PLAT

Filet de cabillaud rôti sur la peau
émulsion au fumet citronné, quinoa aux petits légumes
aubergines et courgettes cuites au feu de bois et marinées

OU

Entrecôte de veau en croûte d'herbes
jus de raisin Muscat, polenta à la tomate et romarin
royale de poivrons au cumin et lard croustillant

FROMAGE ou DESSERT

Salade d'ananas, sirop poivré à l'estragon
et boule de glace coco

OU

Ardoise du berger, jeunes pousses à l'huile de noisette
compotée du moment

OU

Faisselle de fromage blanc des Monts du Lyonnais
crème épaisse

OU

Palette du glacier, assortiment de sorbets
chantilly & fruits de saison

Si toutefois l'un ou l'une de vos convives présentait des allergies ou intolérances alimentaires, nous avons la possibilité de modifier le contenu en fonction de vos indications. N'hésitez pas à nous consulter à ce sujet.

Prix net au 26.02.2020. Par convive, service compris. Sur réservation uniquement

Apéritif

"La vie en Rose"
(1 verre) Composé de
crème de cerises de
Bessenay, et crémant de
Bourgogne.

Pour le vin blanc nous proposons du :

Viognier
(1 bouteille pour 6 pers.)

Pour le vin rouge nous proposons du :

Côte du Rhône
(1 bouteille pour 6 pers.)

Eaux minérales

Café ou Infusion

1 rue de Finale en Emilie
69290

GREZIEU-LA -VARENNE

Tél. 04-78-57-31-05

toanerestaurant.fr