



# Carte de Saison



## ENTRÉES

- Velouté de Butternut** **15,90 €**  
Œuf bio en cuisson parfaite, chips de lard paysan
- Foie gras de canard maison en croûte de figues** **19,90 €**  
Chutney d'oignons vinaigre balsamique des fruits du verger
- Saumon Bømlø de Norvège fumé par nos soins** **18,00 €**  
Pickles de légumes, fromage blanc aux herbes



## NOS POISSONS ET CRUSTACÉS

- Filet de Saint-Pierre du port en Bessin** **26,00 €**  
Paccheris farcis à la purée de céleris, perle de yuzu, émulsion crémée
- Filet de lieu jaune rôti sur peau** **24,00 €**  
Risotto aux pépites de safran, émulsion crémée



## NOS VIANDES

- Cœur de quasi de veau français braisé** **26,00 €**  
Gnocchis maison à la ricotta de l'Abbaye de Vergaville  
Jus réduit au Marsala
- Magret de canard** **22,00 €**  
Cuit en basse température, jus réduit à la fleur d'hibiscus
- Joue de bœuf « Herdshire » braisée** **19,00 €**  
Jus réduit à la bière de la Grenouille Assoiffée



Nos mets vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications dues à l'approvisionnement du marché et des saisons.  
Notre chef de cuisine travaille avec des produits de saisons.  
Toutes nos viandes proviennent de France sauf la joue de bœuf d'origine Royaume-Uni. Les prix indiqués sont TTC.  
N'hésitez pas à nous demander conseil pour toute modification de menu.

LA TOQUE BLANCHE - 49 Grand rue 57670 BÉNESTROFF  
la-toque-blanche@wanadoo.fr - 03 87 01 51 85 - www.latoque-blanche.fr