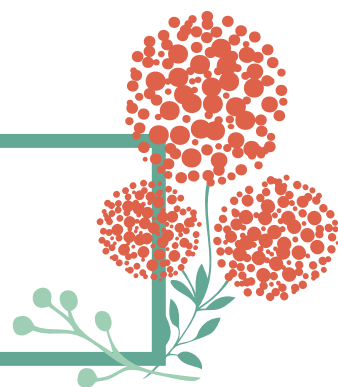


Carte de Saison



ENTRÉES

- Carpaccio de bœuf** **15,90 €**
Légumes confits, huile d'olive citronnée de Monte-Carlo
- Foie gras de canard maison « Alain François »** **19,90 €**
Gelée à la cerise, chutney d'oignons aux éclats de pistache
- Tomate mozzarella di Buffala à notre façon** **15,90 €**
Sablé au thym, vinaigre balsamique vieilli de 11 ans

NOS POISSONS ET CRUSTACÉS

- Filet de bar rôti sur peau** **22,00 €**
Risotto à l'encre de seiche, émulsion crémée
- Dos de lieu noir cuit à 68°C** **19,00 €**
Brunoise de légumes du soleil, émulsion au basilic

NOS VIANDES

- Filet mignon de porc mariné aux herbes de Provence** **19,00 €**
Jus réduit au Marsala
- Paleron de veau cuit lentement** **24,00 €**
Gnocchis maison, copeaux de truffe d'été, jus réduit
- Filet de canette de Vendée à la goutte de sang** **19,00 €**
Jus réduit aux baies de sureau



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 sont d'origine française sauf le filet mignon de porc. 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