



# Carte de Saison



## ENTRÉES

**Fricassée de moules de bouchot du « Mont St Michel »** 15,90 €  
Ravioles à la tomme de l'Abbaye de Vergaville, sauce au safran

**Foie gras de canard maison « Alain François »** 18,00 €  
Déclinaison autour de la figue

**Tomate mozzarella di Buffala à notre façon** 15,90 €  
Sablé au thym, vinaigre balsamique vieilli de 11 ans

## NOS POISSONS ET CRUSTACÉS

**Homard breton laqué au beurre demi-sel** 26,00 €  
Purée de carottes fanes au cresson, émulsion crémée, perles de yuzu

**Filet de lieu jaune rôti sur peau** 18,00 €  
Risotto aux pépites d'algues bleues, émulsion crémée

## NOS VIANDES

**Suprême de poulet d'Alsace** 18,00 €  
Poêlée de girolles fraîches, jus réduit au Porto blanc

**Paleron de veau cuit lentement** 22,00 €  
Gnocchis maison, copeaux de truffes d'été, jus réduit

**Onglet de bœuf « Herdshire »** 19,00 €  
Cuit en basse température à 55°C, jus réduit au marsala



**TB**

La Toque Blanche  
Restaurant

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 saison.

Toutes nos viandes sont d'origine française sauf l'onglet de bœuf. 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](http://www.latoque-blanche.fr)