



# Menu du Marché

Menu servi le mercredi et le jeudi au déjeuner et au dîner  
et le vendredi au déjeuner

Formule  
Entrée + Plat  
+ Dessert  
29 €

Formule  
Entrée + Plat  
22 €

Formule  
Plat + Dessert  
22 €

**Filet de Daurade cuit à l'unilatéral**  
Tartare de courgettes, sauce escabèche  
*Ou*

**Foie gras de canard maison « Alain François »**  
Gelée à la cerise, chutney d'oignons aux éclats de pistache (suppl. 5 €)  
*Ou*

**Thon « Albacore » snacké enrobé de sésame**  
Cébettes glacées, vinaigrette aux fruits  
*Ou*

**Tomate mozzarella à notre façon**  
Sablé au thym, vinaigre balsamique vieilli de 11 ans

**Cœur de quasi de veau cuit en basse température**  
Gnocchis maison, jus réduit (suppl. 5 €)  
*Ou*

**Filet mignon de porc mariné aux herbes de Provence**  
Jus réduit au Marsala  
*Ou*

**Filet de canette de Vendée**  
Jus réduit à la fleur d'hibiscus  
*Ou*

**Dos de lieu noir cuit à 68°C**  
Brunoise de légumes du soleil, émulsion crémée au basilic

**Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs**  
*Ou*

**Palette de sorbets maison**  
Brunoise de fruits de saison à la menthe  
*Ou*

**Déclinaison autour de la fraise et de la rhubarbe**  
*Ou*

**Soupe de pêches à la verveine**  
Crème glacée au nougat de Montélimar  
*Ou*

**Moelleux au chocolat cœur au chocolat blanc**  
Sorbet framboise, litchi, rose



# T

La Toque Blanche  
Restaurant

**Forfait Boissons**  
à 15 euros comprenant :  
2 verres de vin du mois,  
eau plate ou gazeuse et 1 café

Nos mets vous sont proposés sous réserve d'éventuelles modifications dues à l'approvisionnement du marché et des saisons.  
N'hésitez pas à nous demander conseil pour toute modification de menu. Toutes nos viandes proviennent de France ou de l'Union Européenne.  
Les prix indiqués sont en euros et s'entendent nets, taxes et service inclus.