

# Menu inspiration du Chef

Selon les saisons...

32 €

## **Filet de daurade cuit à l'unilatéral**

Déclinaison autour de la pomme de terre, sauce aux cressons

*Ou*

## **Saumon d'Écosse label rouge façon « gravlax »**

Pickles de légumes, guimauve de raifort



## **Filet de canette à la goutte de sang**

Jus réduit au vinaigre de cidre bio de la ferme Bel Air à Landroff

*Ou*

## **Filet de skrei rôti sur peau**

Risotto à l'encre de seiche, émulsion crémée



## **Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs (suppl. de 8 €)**

*Ou*

## **Tarte aux citrons déstructurée**

*Ou*

## **Crème brûlée aux spéculoos**

Poire pochée à la vanille, crème glacée à la crème d'Isigny



Pour accompagner votre menu,  
nous vous proposons une formule boisson

à 15 € comprenant :

2 verres de vin du mois,

½ eau plate ou gazeuse et 1 café



## **Menu enfant** (moins de 10 ans)

**Escalope à la crème  
ou poisson du jour**  
et 2 boules de glace

12 €

**T  
B**

La Toque Blanche

Restaurant

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.

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