



La Toile

Collection Automne



Formule Midi

Midi (du Marché) : Plat du Jour + Café Gourmand

32€

Formule Dîner

Formule du Montcel

Entrée : Velouté ou Œuf parfait

Plat : Ballotine ou Merlu

Dessert : Café gourmand ou Paris Brest

59€

Menu Enfant

20€

Jusqu'à 12 ans

Pâtes au jambon et au beurre

ou

Poulet frit croustillant, frites

ou

Filet de saumon, purée de pommes de terre

+

Gâteau au chocolat fondant (10 min d'attente)

ou

Salade de fruits

ou

Glace à la vanille

En cas d'allergie, veuillez le signaler au Maître d'hôtel lors de la prise de commande.
La liste détaillée des allergènes est à votre disposition sur demande. Prix nets en euros incluant les taxes et le service. Papier issu de forêts gérées durablement.

LES ENTRÉES

VELOUTE DE POTIMARRON RÔTI  	14€
Espuma de châtaigne torréfiée	
ŒUF PARFAIT	15€
Crèmeux de panais à l'huile d'olive Kalamata 	
CARPACCIO DE LANGOUSTINE	26€
Senteur d'agrumes & poivre de Timut	
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT	24€
Miroir tremblant passion café, pain doré Lalos	

LES VIANDES

BALLOTINE DE POULET FERMIER	34€
Farce fine aux champignons, fregola sarda, copeaux de Parmigiano Reggiano, jus corsé	
SOURIS D'AGNEAU BRAISÉE	36€
Lingots à la paysanne, jus de cuisson	
CŒUR DE FAUX-FILET SALERS 200g	49€
Gratin dauphinois à la truffe, jus corsé	

LES POISSONS

TOURNEDOS DE MERLU	32€
Mijotée de chou et lard de Colonnata	
FILET DE BAR	36€
Risotto d'épeautre, tétragone, crèmeux d'une bisque	

VÉGÉTARIENS

RISOTTO D'EPEAUTRE 	26€
Courge rôtie, nuage de Taleggio	

Végétarien 
Végan  

En cas d'allergie, veuillez le signaler au Maître d'hôtel lors de la prise de commande.
La liste détaillée des allergènes est à votre disposition sur demande. Prix nets en euros incluant les taxes et le service. Papier issu de forêts gérées durablement.

LES DESSERTS

PARIS BREST Chocolat, praliné amande vanille, confit d'orange	14€
COOK & CHOC Coulant au chocolat Vahlrona, crème Anglaise au café, feuille à feuille craquante	13€
CRUMBLE (2 personnes) Poire conférence pochée aux fruits rouges, crumble croustillant aux épices (servi tiède)	24€
CAFÉ GOURMAND Sélection de 3 douceurs selon l'humeur du chef	14€

LES DIGESTIFS

EAUX DE VIE & LIQUEURS 4cl

GET 27	11€
BAILEYS IRISH CREAM	11€
LIMONCELLO	11€
MIRABELLE	11€
POIRE WILLIAMS	14€
CHARTREUSE VERTE	14€
BAS ARMAGNAC GELAS VSOP	14€
CALVADOS DROUIN	12€
COGNAC HENNESSY VS	18€
COGNAC REMY MARTIN VSOP	22€
COGNAC HENNESSY XO	42€



Benoist Rambaud
Chef Exécutif
Toque Blanche International France
Disciples d'Escoffier



César Chavepeyer
Chef Pâtisser

Accompagnés de leur équipes.



La Toile

Autumn Collection



Lunch Menu

Lunch (from the Market): Dish of the Day +
Coffee & Treats

32€

Dinner Menu

Montcel Menu

Starter: Cream soup or Perfect egg

Main course: Ballotine or Hake

Dessert: Coffee & treats or Paris Brest

59€

Children's Menu

20€

Up to 12 years old

Pasta with ham and butter

or

Crispy fried chicken, french fries

or

Salmon fillet, mashed potatoes

+

Chocolate lava cake (10-minute wait)

or

Fruit salad

or

Vanilla ice cream

If you have any allergies, please inform the maître d'hôtel when ordering. A detailed list of allergens is available on request. Net prices in euros, including taxes and service. Paper sourced from sustainably managed forests.

STARTERS

ROASTED POTIMARRON SQUASH SOUP  	15€
Roasted chestnut espuma	
PERFECT EGG	16€
Creamy parsnip purée with Kalamata olive oil 	
LANGOUSTINE CARPACCIO	22€
Citrus scent & Timut pepper	
SEMI-COOKED FOIE GRAS	24€
Glazed passion fruit and coffee cream, Lalos French toast	

MEATS

FARM-RAISED CHICKEN BALLOTINE	34€
Delicate mushroom stuffing, Sardinian fregola pasta, shavings of Parmigiano Reggiano cheese, rich jus	
BRAISED LAMB SHANK	36€
Country-style potatoes, pan jus	
200g RIBEYE STEAK	49€
Truffle gratin dauphinois, rich jus	

FISH

HAKE TOURNEDOS	32€
Colonnata cabbage and bacon stew	
SEA BASS FILLET	36€
Spelt risotto, New Zealand spinach, creamy bisque	

VEGETARIANS

SPELT RISOTTO 	26€
Roasted squash, Taleggio cheese foam	

Vegetarian 
Vegan  

En cas d'allergie, veuillez le signaler au Maître d'hôtel lors de la prise de commande.
La liste détaillée des allergènes est à votre disposition sur demande. Prix nets en euros incluant les taxes et le service. Papier issu de forêts gérées durablement.

DESSERTS

PARIS BREST Chocolate, vanilla almond praline, orange confit	16€
COOK & CHOC Vahlrona chocolate lava cake, coffee custard, crispy leaf pastry	15€
CRUMBLE (serves 2) Poached Conference pear with red berries, crispy spiced crumble (served warm)	24€
COFFEE & TREATS Selection of 3 sweet treats inspired by the Chef's mood	14€

DIGESTIFS

BRANDIES & LIQUEURS	4cl	
GET 27		11€
BAILEYS IRISH CREAM		11€
LIMONCELLO		11€
MIRABELLE		11€
POIRE WILLIAMS		14€
CHARTREUSE VERTE		14€
BAS ARMAGNAC GELAS VSOP		14€
CALVADOS DROUIN		12€
COGNAC HENNESSY VS		18€
COGNAC REMY MARTIN VSOP		22€
COGNAC HENNESSY XO		42€



Benoist Rambaud
Chef Exécutif
Toque Blanche International France
Disciples d'Escoffier



César Chavepeyer
Chef Pâtisser

Accompagnés de leur équipes.