



# La Toile

---

Collection Automne



## Formule Midi

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

32€

## Formule du Montcel

*Disponible midi et soir*

Entrée : Velouté ou Œuf parfait

Plat : Ballotine ou Merlu

Dessert : Café gourmand ou Paris Brest

54€

## 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€
CEUF PARFAIT Crèmeux de panais à l'huile d'olive Kalamata 	15€
CARPACCIO DE SAINT JACQUES Senteur d'agrumes & poivre de Timut	26€
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT Miroir tremblant passion café, pain doré Lalos	24€

## LES VIANDES

---

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

## LES POISSONS

---

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

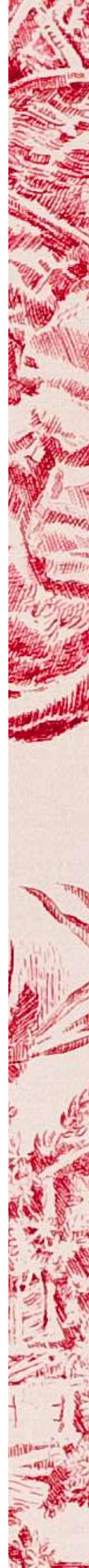
## VÉGÉTARIENS

---

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

Végétarien 

Végan  



## 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 Pâtissier

Accompagnés de leur équipes.



# *La Toile*

*Vous trouverez ici les informations détaillées concernant  
les allergènes présents dans notre menu*