



Le Toiny

ST-BARTH

Le Menu

Accord Mets et Vins € 125
+ € 65

Chef Jarad McCarroll a élaboré ce menu pour vous proposer le meilleur du Toiny.

Prenez le temps de le savourer !

Ce menu devra être commandé par chacun des invités de la table.

Gaufre

Champagne Perrier-Jouët

Tartare de poisson de pays

Chablis William Fèvre, Chardonnay 2017

Arbre de vie

Clos Henri, N. Zélande, Sauvignon 2014

Poulet ou Thon

Rully, J. Drouhin, Bourgogne 2016

ou Chassagne Montrachet JM Morey, Chardonnay 2015

Cerfeuil Limonade

Fruits exotiques

Château Roumieu, Sauterne 2014

Entrées

Soupe de Pois

€ 23

Jaune d'Oeuf | Herbes

Foie Gras

€ 31

Fois gras | Ananas | Pistaches

Poulpe

€ 27

Ail | Confiture de bacon | Jalapeno

Tartare de Poisson Pays

€ 26

Citron | Raifort | Aneth

Ravioli de Langouste

€ 32

Bouillon de Crustacés | Oignon

Plats

Steak Végétarien

€ 36

Celeri | Beurre Brun | Noisettes | Truffes

Mahi - Mahi

€ 35

Brocolis | Citron | Croustillant de Céréales

Filet de Boeuf

€ 58

Betteraves fumées | Oignons | Ciboulette

Poisson du jour

€ 59

Carottes | Gingembre | Sauce Américaine

Poulet

€ 36

Choux-Fleur | Champignons | Thym

It Classic

Pates aux truffes

€ 55

Tagliatelles | Parmesan | Truffes