


LE TOINY




restaurant

ENTRÉES






'ÉMULSION' DE LANGOUSTE  	32
Espuma de Bisque, Salicorne & Crostini	
TATAKI DE WAHOO 	28
Concombre, Pomme, Aneth & Taramasalata	
TORTELLINI DE GAMBAS	29
Poulpe grillé, Fenouil, Citron confit & Dashi	
TARTE AUX CHAMPIGNONS & TOPINAMBOUR  	28
Jaune d'œuf Fumé, Persillade & Fromage de Brebis	
SALADE DE CANARD   	36
Magret fumé & Cuisse de Canard Confit, Pomme de Terre Ratte, Haricot Vert, Noix, Œuf Parfait & Pesto à la Truffe	


PÂTES FRAICHES MAISON

Entrée / plat

CAVATELLI 	26/36
Chorizo, Vin blanc, Olives Vertes, Poivrons Rouges, Champignons & Épinard	
LINGUINI  	22/32
Pesto Trepanese, Tomates Semi Déshydratées, Basilic & Parmesan Maturé	
RISOTTO	40/54
Truffe Noire Fraîche avec Espuma de Parmesan Maturé & Guanciaie	

LEGENDE

	Sans Gluten
	Céleri
	Ail / Oignon
	Anchois
	Peanuts / amande / noix / graines

	Vegan
	Sarasim
	Sauce salade
	Bisque
	Consommé de poulet

PLATS

Poissons

MAHI MAHI 	44
Textures de Chou Fleur, Purée de Câpres et Raisins, Herbes Maritimes & Épices des Caraïbes	
FILET DE VIVANEAU / BAR  	42
Calamar, Sauce Vierge, Courgettes & Mini Oignons	
LANGOUSTE LOCALE   	12/100G
Pois, Asperges Vertes, Lardo De Colonatta, Amandes & Bisque à la Vanille	
SOLE MEUNIÈRE  	75
Pommes de Terre Ratte au Beurre & Broccolini	
SAINT JACQUES 	45
Fricassée d'Asperges Blanches, Moules, Shitake & Persillade	

Viandes Grillées

Accompagnées de Frites & Salade Verte ainsi qu'une sauce au choix

DEMI / ENTIER POULET LABEL ROUGE 	48/80
250G SNAKE RIVER WAGYU BAVETTE 	64
180G FILET DE BŒUF 	58
LONGE DE VEAU BASSE TEMPÉRATURE 	48
COTE DE PORC KUROBUTA 	46

SAUCES :

Beurre Café de Paris  

Beurre de Roquefort & Noix  

Jus Gras 

Sauce Poivre Vert 

Sauce Vin Rouge 

Sauce Foie Gras (Supplément 8€) 

Ketchup de Betterave Fumée

DESSERTS

DUO DE CHOCOLAT VALRHONA	18
Carotte & Fèves de Tonka	
FRUIT EXOTIC	17
Ananas rôti, Mangue, Fruit de la Passion & Noix de Coco	
"PEANUT BUTTER & JELLY"	18
Textures de Cacahuètes & Framboises	
ENTREMÊT YAOURT & CASSIS	16
Chantilly Cassis, Citron & Sablé Breton	
MUSCAVADO FINANCIER	24
Poire grillée, Sucre Batterie, Truffe Noire et Crème glacée au Miel de Truffe	

tous les prix sont en euros net, taxes comprises