

LE TOINY




restaurant

ENTRÉES

- CRABE ROYAL  45
Combawa, Coco, Citronnelle, Piment & Bisque
- RAVIOLIS BUTTERNUT & RICOTTA  28
Ail des Ours & Consommé d'Oignons Caramélisés
- TARTE AU POULET & PECORINO À LA TRUFFE  34
Choux-Fleur, Poireaux & Noisettes
- SAUMON CUIT BASSE TEMPÉRATURE  35
Asperges, Câpres & Sauce beurre noisette

PÂTES FRAICHES MAISON

Entrée / Plat



- CAVATELLI  26/36
Chorizo, Vin blanc, Olives vertes, Poivrons rouges, Champignons et Epinards
- GIGLI PESTO TRAPANESE  22/32
Tomate, Amandes, Basilic et Pecorino
- RISONI À LA TRUFFE SIGNATURE TOINY  36/46
Emulsion de parmesan mûré et Guanciale

LÉGENDE



tous les prix sont en euros net, taxes comprises

PLATS

- Poissons
- MAHI MAHI  46
Chou-fleur, Purée de Câpres et Raisins, Herbes et Épices
- FILET DE DAURADE GRILLÉ  46
Calamar, Consommé de Tomate, Basilic & Courgettes

Viandes Grillées

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites, salade et sauce au choix

- DEMI/ENTIER POULET LABEL ROUGE  48/80
- BAVETTE WAGYU SNAKE RIVER 250G  68
- LONGE DE VEAU FUMÉE  48
- DEMI/ENTIER CARRÉ D'AGNEAU N. ZELANDE  52/98

SAUCES:

- Beurre Café de Paris  Sauce Poivre vert 
- Beurre Roquefort & Noix  Sauce Vin Rouge 
- Jus Gras 

DESSERTS

- BANOFFEE  18
Banane, Chocolat Caramélia & Tonka
- BABA FLAMBÉ DU TOINY  20
Mangue, Fruit de la passion, Noix de coco, Rhum Plantation à l'ananas
- TARTE AUX FRAMBOISES DÉSTRUCTURÉE  19
Pistache, Miel & Yuzu
- CRÉMEUX SÉSAME & CITRON  18
Sorbet Yaourt
- CRÈMES GLACÉES ET SORBETS MAISON  15
Demandez conseil à votre serveur