

basilic et baume de melisse

BUGEY-CERDON 2023, LA CUEILLE, PATRICK BOTTEX, FRANCE | 8.

## Menu Dégustation

Le menu dégustation est à sélectionner par tous les convives à table. Disponible en soirée seulement.

## Menu Dégustation

**Menu 7 services** 202

**Accord de vins (facultatifs)** 110/145

5 verres / 7 verres

**Accord de vins Prestige (facultatifs)** 280/415

5 verres / 7 verres (prix sujets à changement)

## Menu à la carte

## Entrées

et miso

**Thon pêché à la ligne mariné** 36

gaspacho de melon, soya blanc, lime, radis

**Truite fumée** 32

tzatziki, gel d'argousier, melon, haricots, daïkon, quinoa, radis melon

**Terrine de foie gras** 37

confiture de canneberges sauvages, rhubarbe confite, fraises marinées, brioche

**Cappelletti de cerf** 32

girolles, haricots plats, bisque de homard, purée de framboises noires

**Plats principaux**

**Porcelet selon la coupe** 62

purée de tomate, caviar d'aubergine, tomate ancestrale, purée de chou-fleur, pleurotes gris, sauce poivrade et sarriette

**Thon pêché à la ligne saisi** 69

carottes confites et grillées, pakchoï, huile de café, pommes de terre nouvelles, bouillabaisse

**Filet de boeuf** 69

courgette, panisse, bleuets, girolles, purée de melon et coriandre, sauce vin rouge et poivre de Sichuan

**Magret de canard** 64

maïtakés, gourganes au pesto aux algues, griottes, noix de pin, purée d'ail noir, sauce au vermouth

pistaches, purée d'ail rôti, maïs, courgette, bette à carde, Parmigiano Reggiano

## Fromage

### **Le Vlimeux et Le Cheval Noir**

23

relish de courgette, croustille de pomme de terre, gel de lait aux champignons, huile verte aux herbes

MADEIRA SECO, NO2 RESERVE, BARBEITO & THE MADEIRA COLLECTION, PORTUGAL (≈15. – 2OZ)

## Desserts

### **Gâteau et confiture à l'huile d'olive**

23

crème au citron, fraises, espuma au fromage à la crème, granité à la feuille de cassissier

NIAGARA PENINSULA VIN DE GLACE 2018, VIDAL, INNISKILLIN, CANADA | 19.

### **Ganache montée et gâteau au poivre de Sichuan rouge**

23

crémeux à la lime, gel et tuile de framboises, meringue, lait glacé au cèdre

NAHE 2022, OBERHAUSER LEISTENBERG RIESLING KABINETT, DÖNNHOFF, ALLEMAGNE | 12.

### **Mousse et gel à la camerise**

23

RÉSERVER

RÉSERVER

CORSE 2020, MORTA MAIO MUSCAT, ANTOINE MARIE ARENA,  
FRANCE | 19.

### **Terrine de fraises**

23

gâteau chiffon, ganache au thé matcha, gel de yuzu, nougatine au grué de cacao, croustille de fraises, lait glacé au lilas

BUGEY-CERDON 2023, LA CUEILLE, PATRICK BOTTEX, FRANCE | 8

## Carte des vins

Où vins du monde et produits d'ici cohabitent en parfaite harmonie.

[CONSULTER LA CARTE DES VINS](#)

Mise à jour : 6 août 2024

RÉSERVER

RÉSERVER

CONTACTEZ LE  
RESTAURANT TOQUÉ!

DI

MENU DÉGUSTATION

MENU À LA CARTE

CARTE DES VINS