

MENU SAINT SYLVESTRTE 2017

PARCOURS D'UN CHEF A TRAVERS SES PERES

TOUTE L'EQUIPE DES TOQUEES VOUS ADRESSE SES MEILLEURS
VOEUX POUR CETTE NOUVELLE ANNÉE 2018.

NOUS VOUS SOUHAITONS DE PASSER UN AGREABLE MOMENT
DANS NOTRE ETABLISSEMENT. BONNE ANNÉE.

MENU EN 8 SERVICES

130 EUROS

ACCORDS METS ET VINS

40 EUROS

JORIS LASSALLE (GOUT DU TRAVAIL / GOURMANDISES)

Madeline à la truffe, pot au feu au foie gras, consommé de langoustines /choux fleur

ALEXIS PELISSOU (LE PERIGORD)

Burrata truffée

ALEXANDRE GAUTHIER (PRODUIT/OUVERTURE D'ESPRIT)

Oursin au café

TOP CHEF (CONCOURS, PREMIERS PAS D'UN CHEF)

Foie gras , betterave, dattes, miel

ERIC GUERIN (DELICATESSE, SERENITE)

St Jacques fumée, Héliantis et caviar

GUILLAUME RIZZO (TECHNIQUE ET PRECISION)

Boeuf Waygu / Homard

GAETAN CREPIN (LA CAMARADERIE, ASTUCIEUX)

Nougat au Bleu et pamplemousse

LES TOQUEES (NOUVELLES PERPECTIVES)

Chocolat, thé, mandarine, vinaigrette passion vanille

