

Menu à 29 €

Mise en Bouche

Mousseline de Tourteau au Citron Confit
dans une Coque Croustillante de Kadaïf
Espumas de Riz Basmati, Crémeux de Langoustine

Ou

Ragoût d'Escargots de Bourgogne et de Lentilles Vertes
du Puy

Emulsion d'Ail Doux et Coulis de Persil Plat

Croustille d'Epices

Pavé de Cabillaud Demi Sel Cuit Basse Température
Paysanne de Légumes Fumée au Sarment de Vigne de
la Côte Emulsion de Mouclade

Ou

Mijoté de Joue de Boeuf dans un Tube de Chou Kale,
Crémeux de Pomme de Terre à l'Effleuré de Thym
et Huile de Noix

Dessert

(Commande en début de repas)

Tous nos plats étant susceptibles de contenir des traces allergènes, nous nous tenons à votre disposition pour toute information.

Fruits et légumes , Maraîcher Bio Mickael Rollet, les halles de Mably et coup coeur selon le stand du jour, Fraise et Cerise de la Maison Maurice Porte, Miel de Montignac et maison Besacier, Huilerie Leblanc , Pigeon ferme Marlot, Foie Gras et canard Domaine de Limagne , Chocolat Weiss, Viande de porc et boeuf maison Munini, Sarment de vigne du domaine Désormière à Renaison

Certains Produits peuvent changer selon les approvisionnements du Marché .

Prix net – service compris.

Restaurant Le Tourdion - 17, rue de Sully - 42300 Roanne

04 77 70 84 58 - letourdion@laposte.net -

www.restaurant-letourdion.fr