



Réervations :

Par téléphone au 04.75.31.52.74

Ou

Sur place

80 route du Creux de la Thine
26140 ANNEYRON

Les commandes seront à récupérer :

- Le 24 décembre de 14h à 17h
- Le 31 décembre de 14h à 17h

Règlements uniquement
en chèques ou espèces.

Repas Fêtes de fin d'année

2017



Pensez à réserver pour :

- Noël avant le 16 décembre
- Le nouvel an avant le 23 décembre



www.toque-dauphinoise.com
la-toque-dauphinoise@orange.fr

Menu Etoile – 22 €

Ou

18.30 € sans l'entrée

15.50 € sans le poisson



L'entrée

Terrine de faisan aux pistaches
Galantine de volaille aux trompettes
Confit d'oignons

Le poisson chaud

Turban de st pierre farci à la courge butternut
Sauce aux blancs de poireaux

La viande

Délice de volaille forestière, Sauce vigneronne
Ou
Civet de biche au vin rouge et airelles (+ 1 €)

L'accompagnement

Gratin dauphinois
Charlotte d'asperges et carottes

Le dessert

Bûche pâtissière
(ou autre dessert à choisir au sein de notre carte)



Menu Scintillant – 26.50 €

Ou

21.20 € sans l'entrée

20.00 € sans le poisson

L'entrée

Marbré de canard au foie gras de canard
Chutney de mangue

Ou

Miroir aux écrevisses, crabe et tourteau
Sauce au citron et gingembre

Le poisson chaud

Cassolette d'escargots et palourdes au riesling
Sous sa cloche feuilletée

Ou

Enrubanné de sole à la poitrine fumée
Sauce champagne

La viande

Sauvagine de canard
Au gingembre et vinaigre de framboises

Ou

Grenadin de veau sauce aux morilles

L'accompagnement

Fondant de pommes de terre au foie gras et marrons
Pois gourmands aux lardons

Le dessert

Charlotte aux fruits rouges
(ou autre dessert à choisir au sein de notre carte)

Menu Céleste – 36.00 €

Ou

28.60 € sans l'entrée

26.00 € sans le poisson



L'entrée

Foie gras de canard mi-cuit
Chutney de figue

Le poisson chaud

Blanquette de la mer aux morilles et vermouth
(lotte, gambas, st jacques) – en cassolette

La viande

Filet mignon de sanglier
Sauce aux oignons rouges caramélisés

Ou

Suprême de chapon de pintade fermière
Sauce au vin jaune

L'accompagnement

Poêlée de champignons forestiers
(girolles, pleurotes, cèpes)
Bavarois de ravioles aux épinards

Le dessert

Gâteau nougat mandarine
(ou autre dessert à choisir au sein de notre carte)

Notre carte

Les entrées froides

Terrine de faisan aux pistaches et Galantine de volaille aux trompettes	
Confit d'oignons :	3.70 € la part
Marbré de canard au foie gras de canard	
Chutney de mangue :	5.30 € la part
Miroir aux écrevisses, crabe et tourteau	
Sauce au citron et gingembre :	5.30 € la part
Foie gras de canard mi-cuit	
Chutney de figue :	7.40 € la part

Les viandes (origine France)

Délice de volaille forestière sauce vigneronne :	5.60 € la part
Civet de biche Duc de Guise :	6.60 € la part
Sauvagine de canard	
Au gingembre et vinaigre de framboises :	8.60 € la part
Grenadin de veau sauce morilles :	8.60 € la part
Filet mignon de sanglier	
Sauce aux oignons rouges caramélisés :	10.00 € la part
Suprême de chapon de pintade fermière	
Sauce au vin jaune :	10.00 € la part

Les poissons chauds

Turban de st pierre farci à la courge butternut	
Sauce aux blancs de poireaux :	6.50 € la part
Enrubanné de sole à la poitrine fumée, sauce champagne :	6.40 € la part
Cassolette d'escargots et palourdes sauce au Riesling :	6.40 € la part
Cuisses de grenouilles à la persillade :	10.00 € la part
Blanquette de la mer aux morilles et Vermouth :	10.00 € la part
Lotte sauce américaine :	13.00 € la part
½ langouste mayonnaise :	17.00 € la part
Queues de langouste sauce américaine :	19.00 € la part

Les accompagnements

3.60 € la part de 2 légumes à choisir dans la liste

Gratin dauphinois
Gratin de pommes de terre au foie gras et marrons
Bavarois de ravioles aux épinards
Charlotte d'asperges et carottes
Gratin de cardons à la lyonnaise
Pois gourmands aux lardons
Poêlée de champignons forestiers (+ 2.50 €) (girolles, pleurotes, cèpes)

Notre suggestion

Morilles à la crème : **9 € la part**

L'apéritif

- Feuilletés salés assortis : **30 € le kg**
Bouchées chaudes :
(20 Choux aux escargots et 20 palets lyonnais aux morilles) **35 € le plateau**
Pains surprise (50 morceaux) :
- Rillettes de poulet au piment d'Espelette et pistache : **27 €**
- Bacon grillé et rosette : **27 €**
- Saumon fumé et fromage au sel de Guérande : **30 €**



Le fromage affiné

- Le plateau de 300 g : **14 €**
Le plateau de 600 g : **21 €**

Nos suggestions

- Terrine de foie gras de canard entier
750 g environ (12 à 14 tranches) : **64 €**
375 g environ (6 à 7 tranches) : **32 €**
Pain d'épices maison non tranché : (16 tranches environ)..... **8 € le pain**
(texture moelleuse – sans colorant sans conservateur – épices et miel sélectionnés)
Cuisses de grenouilles à la persillade : **10.00 € la part**
Morilles à la crème : **10.00 € la part**
Huitres La sélect Charente-Maritime (12 à 14 % de chair, saveur de noisettes)
62 € le panier de 48 huitres n° 2
52 € le panier de 48 huitres n° 3
Crevettes cuites fraîches (présentées avec citron)
calibre 30/40 : **23 € le kg** calibre 20/30 : **26 € le kg**
Lotte sauce américaine : **13 € la part**
½ langouste mayonnaise : **17 € la part**
Queues de langouste sauce américaine : **19 € la part**



Notre coup de cœur Pour l'apéritif

Pâté en croûte « Le St Georges » (recette familiale)

Retrouvez le goût d'un pâté croûte fabriqué à l'ancienne avec des matières premières nobles et françaises.

9.90 € la pièce
(25 à 30 tranches)



Les desserts : 2.70 € la part

Les bûches pâtisseries (minimum 2 personnes)

- Vanille
- Marrons
- Chocolat
- Praliné
- Framboises nougat

Les bûches et desserts glacés (minimum 2 pers.)

- Vanille framboise
- Chocolat mangue passion
- Fraises mojito
- Nougat glacé (dessert individuel)

Les pâtisseries

- Charlotte aux fruits rouges (dessert individuel)
- Craquant caramel
- Nougat mandarine
- Chou à la mandarine et marrons sur biscuit craquant (+ 0.30 €) (dessert individuel)