

NOTRE MENU DU MOMENT

*Lotte au curcuma accompagnée de grenades fraîches,
kumquats, purée de fèves et crumble de parmesan*

*Gaspacho de Séville au melon,
espuma de poivrons jaunes et amandes effilées*

*Fondant de veau au romarin, mousseline de brocolis
et légumes du marché*

*Assortiment de fromages de la FROMAGERIE de PARIS
(Eric LEFEBVRE, Meilleur Ouvrier de France)
Camembert à la truffe, Cantal entre deux AOP, Morbier AOP*



*Le Crousti-Crémeux du Chef Pâtissier Mathieu Mandard
Champion de France des desserts en 2004
Croustillant d'avoines grillées au miel, crème onctueuse de fromage frais,
glaçage et confit de framboise*

LES ARTISANS

*Menu unique – Afin de vous faire vivre une aventure insolite avec des plats de qualité en respectant les normes d'hygiène et de sécurité, les contraintes techniques, et les homologations du transport, Bus Toqué a fait le choix d'élaborer un menu unique.