



Le Toucan Gourmand

Menu des Fêtes de fin d'année 2025

Apéritif : 6€ (indivisible)

- Lobsters Rolls (sandwich de homard)
- Œuf brouillé truffé dans sa coquille
- Tartare de magret fumé, crumble aux noisettes

Entrées : 12€

- Bouchée à la reine en brioche de la mer (*langouste, crevettes*)
- Fois gras Français mi cuit, chutney exotique au rhum vieux et sa brioche
- Foie gras Français mi cuit, condiment truffé noir melanosporum et sa brioche à la truffe + 5 €

Entrée végé : 9€

- Bouchée à la reine en brioche de la terre et sauce carotte gingembre

Plats : 20€

- Chapon fermier d'Ardèche dans tout ses états (*cuisse farcie aux morilles, le suprême cuit en douceur, sauce morilles et vin jaune*)
- Turbot et St Jacques (*filet de turbot farci à la noix de St Jacques, sauce beurre de corail au champagne*)

Garniture : gratin dauphinois et légumes glacé

Plat végé : 17€

- Légumes en Wellington, gratin dauphinois et jus corsé de légumes au poivre fumé

Fromage : 5€

- Brie truffé

Dessert : 5€

- Bûche roulée exotique (mangue, passion, ananas et litchi)

- **Apéritif + entrée + plat + dessert = 40€/pers**
(hors fromage, hors entrée ou plat végé)

**A réserver par le site internet www.letoucangourmand.fr
ou par bon de commande papier**