



Menu des fêtes

ENTRÉE 8.90 €

Terrine de foie gras au rhum (50gr)

Ou

Tartare aux deux saumons gravelax et fumé,
aux agrumes et algues (75gr)

PLAT 11.90 €

Civet de cerf (160gr) au Bourgogne, pointe de chocolat noir
Purée de potiron et marrons (120gr)

Ou

Filet de bar grillé sur peau (160gr)
Purée de céleri confit au beurre et sa touche de vanille (120gr)

DESSERT 4.90 €

Saint Honoré revisité : 3 choux craquelés, pâtissière caramel salé
et glaçage confiture de lait 70gr

Ou

Caprice clémentine bergamote et son cœur de crémeux citron et
génoise vanille 70gr

Les Toqués AG - 214 rue Paul Doumer - 78510 Triel-sur-Seine

Réservation possible / lestoques78@hotmail.com

0171521268



Menu des fêtes

NOS CONDIMENTS MAISON 1€ PAR PERSONNE

Chutney de mangue au vinaigre de fruits de la passion
et poivre de Maniguette

Ou

Perle de gelée de kalamansi

Ou

Coulis de fruits rouges

Ou

Sauce chocolat maison 65%

PLATEAU DE FROMAGES 15€ POUR 2 PERSONNES

Coulommiers à la truffe double crème

Comté AOP 6 mois

Emmental des montagnes

Chèvre frais IGP ou Bleu d'Auvergne IGP

CARTE DES VINS CONSEILLÉS

Monbazillac 75cl 12.90€ / Sauternes 75cl 21.90€

Edelzwicker 75cl 9.90€ / Pouilly-Fumé 75cl 19.90€

Saint-Nicolas-de-Bourgueil 75cl 12.50€ / Châteauneuf-du-Pape 75cl 34.50€

Champagne Veuve Pelletier bio 75cl 26.90€ / Rosé 75cl 25.90€

Crémant d'Alsace 75cl 15.90€



Les Toqués AG - 214 rue Paul Doumer - 78510 Triel-sur-Seine

Réservation possible / lestoques78@hotmail.com

0171521268