

OUR MENU OF THE MOMENT*

Gravlax of Scottish salmon with Timut pepper, light Combava lemon mousse and pink radish pickles

Dubarry cream soup flavoured with hazelnut oil and Espelette pepper croutons

Veal cooked at low temperature with savory, potato mousseline with truffles and mushrooms,

Meat juice and vegetables from the market

L'Astrata by Pastry Chef Mathieu MANDARD, French Dessert Champion

Soft chocolate cookie, Dark chocolate praline crunch, Creamy Grand Cru dark chocolate mousse

*Unique menu – In order to make you live an unusual adventure with quality dishes while respecting hygiene and safety standards, technical constraints and approvals, Bus Toqué has chosen to elaborate a unique menu.

Allergies, intolerances or other – please let us know when you make your reservation.

NOTRE MENU DU MOMENT*

Gaspacho de petits pois à la menthe et vinaigre de Xérès, mirepoix de fraise

Tartare de Daurade Royale à la mangue et coriandre,

vinaigrette fruits de la passion

Poitrine de pintade fermière de Normandie et son jus parfumé au thym,

mousseline de carottes jaunes, légumes de printemps

Le Citroni de MATHIEU MANDARD biscuit citron, compotée de pomme citron et menthe,

mousse au citron et glaçage à la framboise

***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,

Bus Toqué a fait le choix d'élaborer un menu unique.

Allergie, intolérance ou autre – merci de nous prévenir lors de votre réservation.