



toQué

ComME Un chef
Par Vincent Bacro



Carte de Saison



toQué
ComME Un chef
Par Vincent Bacro



Entrée

(au choix)

Mise en bouche

Selon le marché et la créativité du chef



Filet de Bar taillé au couteau, asperge glacée,
réduction de fruit rouge, végétaux



Oeuf parfait, crémeux de choux fleur, radis noir



Aubergines confites, mignon de porc séché
et éfiloché, espuma de parmesan



toQué
ComME Un chef
Par Vincent Bacro



Plat

(au choix)

Côté mer

Poisson d'arrivage

Poisson d'arrivage, jus de petit pois, carotte colorée et fumée, quinoa

Côté terre

Suprême de volaille

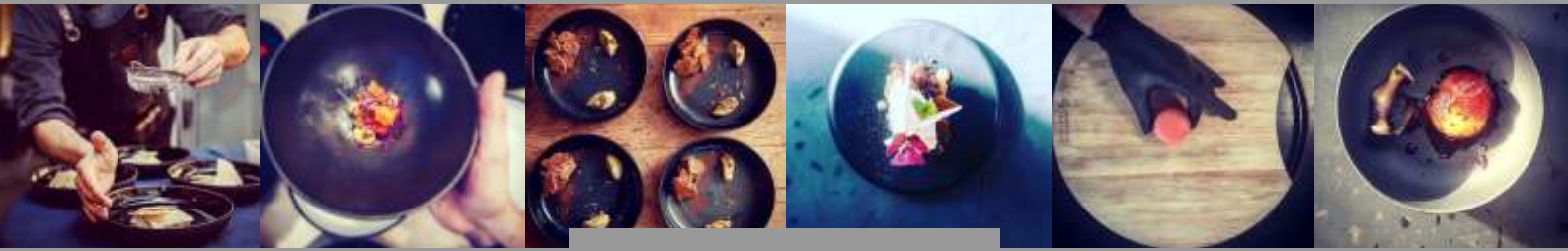
Suprême de volaille saisi sur peau, confiture de tomate, bintje, bouillon au vin jaune réduit

Filet d'agneau

Filet d'agneau cuit à basse température, maïs en deux textures, biscuit salé, jus court



toQué
ComME Un chef
Par Vincent Bacro



Desserts

(au choix)

Fromages

Fromages locaux, pains spéciaux



Desserts

Macaron/pralin/caramel

Gros macaron au charbon végétal, crème légère praliné, sauce au caramel beurre salé

Par Vincent Bacro

Topinambourg/ clémentine/érable

Topinambourg confit au sirop d'érable, clémentine en panna cotta

Pour un côté qualitatif et saisonnier il se peut qu'il y ait quelques modifications par rapport aux produits du marché.
Le chef vous conseille de choisir un menu unique pour tout les convives.



toQué
ComME Un chef
Par Vincent Bacro



Nos prestations

Maître d'hôtel & serveur



Chef de cuisine



Accords mets et vins



Location de vaisselle atypique



Decoration mobilier



Proposition de lieux et salle de réception



toQué
ComME Un chef
Par Vincent Bacro



toQué
ComME Un chef
Par Vincent Bacro

06 45 84 22 15

vincent@toquecommeunchef.fr

toquecommeunchef

toquecommeunchef