



PRINTEMPS
ÉTÉ
2025

PRINTEMPS/ÉTÉ 2025 **Expérience Toque**

Entrée

Potage de légumes solidaires

Accompagnement pour le potage

Huile épicée

Crumble parmesan, panko et graines de tournesol

Pain maison et beurre aromatisé

Plats*

Escalope de poulet à la milanaise

Orzo au parmesan

Salade de rubans de courgette et autres légumes
avec vinaigrette à l'aneth

Sauce tomates fumées

Ou

Saumon rôti aux épices

Salade de concombre, quinoa, radis, asperge, feta
et menthe avec vinaigrette au sumac Labneh fouetté
au citron confit

Dessert

Crèmeux citron, fraise, gelée noix de coco,
tuile de phyllo caramélisée, basilic

*Option végétarienne offerte sur demande

Menu disponible :
du 18 mars au 13 juin

La Table des Chefs



SPRING/SUMMER 2025 Toque Experience

SPRING/SUMMER 2025 Toque Experience

Appetizer

Solidarity vegetable soup

Soup accompaniments

Spicy oil

Parmesan, panko and sunflower seed crumble

Homemade bread and flavoured butter

Main courses*

Milanese chicken cutlet

Parmesan orzo

Zucchini ribbons and other vegetables salad
with dill vinaigrette

Smoked tomato sauce

Or

Spicy roasted salmon

Cucumber, quinoa, radish, asparagus, feta
and mint salad with sumac vinaigrette

Whipped labneh with preserved lemon

Dessert

Lemon and strawberry cream, coconut jelly,
caramelized phyllo tuile, basil

Menu available:

from March 18th to June 13th, 2025

La Table des Chefs

*Vegetarian option available upon request