

Menu de "La Vieille Tour" 28,5€

(Entrée, plat, dessert)

Entrées

Cannellonis de courgette et crabe au curry Madras, ricotta à l'encre de seiche et émulsion de yuzu

Ou

Cube de tête de veau croustillant au poivre Belem ,pickles d'oignons et sauce gribiche

Plats

Merlu poché au court-bouillon de gingembre ,crémeux de topinambour ,épinards

beurre noisette et câpres à queues

Ou

Queue de boueuf braisée au vin rouge ,mouseline de carotte ,mini-carotte fane pourpre ,jus corsé à la canneberge

Desserts

Pommes de mont-près Chambord confite au cidre ,galette de riz soufflé et suprême de chocolat blond Orelys

Ou

Profiterole de chocolat Manjari ,craquelin cacao ,glace vanille bourbon et sauce chocolat à la baie des batacks

Ou

Déclinaison autour du chocolat Valronha (sup. 5 €)

Le Menu "Gourmand de la Tour" 38,5€ (entrée, plat, fromage, dessert)

Le Menu "Dégustation de la Tour" 48,5€ (entrée, poisson et viande, fromage et dessert)

Entrées

Pressé de foie-gras de canard à l'anguille fumé et poivre Timiz , mini-betterave confite

fougasse à la fêta, olives noirs et flocons de sel Halen Moon

Ou

Noix de St Jacques poché au fumet ,lardo de Toscane ,velouté de choux-fleur à l'huile de sésame, nuage de citronnelle

Poissons

Maigre cuit à l'unilatéral ,choux rouge braisé au cassis et poivre Kampot ,tuile anchoïade et sauce matelote

Ou

Carrelet rôti , déclinaison autour du fenouil

fenouil au chorizo ibérico/purée de fenouil et badiane/fenouil aigre doux

espuma d' aioli

Viandes

Pigeonneau de Racan cuit à l'étouffé de bois de réglisse ,la cuisse braisée en tajine ,quinoa au fruits secs et Hoummous
au Garam massala

Ou

Ris de Veau snackés au poivre Voatsiperifery , fricassé de shitakes/marrons/noisettes ,réduction de vin chaud
mousse de lait à la fève de tonka

Fromage

Raviole de Mont d'Or , pousses d'épinard ,balsamique réduit

Desserts

La Fôret noire à ma façon

Ou

Crèmeux "Façon Gianduja" ,sablé spéculos ,noisettes torréfiées et sorbet mûre/hibiscus

Ou

Déclinaison autour du chocolat Valronha (sup 5 €)

Le Menu Du Jour 19,5€

(servi uniquement le midi de la semaine)

Une entrée, un plat et un café gourmand (élaborés par le chef)

Le Menu de "La Vieille Tour" 28,5€

Une entrée, un plat et un dessert a composer parmi les choix proposés

Le Menu "Gourmand de la Tour" 38,5€

Une entrée, un plat, fromage et dessert a composer parmi les choix proposés

Le Menu "Dégustation de la Tour" 48,5€

Une entrée, un poisson et une viande, fromage et dessert a composer parmi les choix proposés dans le menu

"Gourmand de la Tour"

Le Menu "Carte Blanche de la Tour" 56€

(servi uniquement pour l'ensemble de la table)

Deux entrées, poisson, viande, fromage et dessert élaboré par le Chef

Le Menu Enfant de la Tour 12€

Un plat et un dessert élaborés par le Chef

Tout nos prix sont TTC/service compris