

La Tour

Cocooning ♥ Gastronomie

MENU à 35.00 €

Ravioles Forestières au Foie Gras,
Jus de Champignons

ou

Fondant Crémeux de Brochet et Ecrevisses
Bisque de Crustacés à la Citronnelle

Traditionnelle Volaille de la Dombes à la crème
Sauce à la crème, Riz Basmati Cuit à l'Étuvé
(supplément Morilles +5.00€)

ou

Poêlée de Grenouilles Sautées Comme en Dombes
(supplément +9.00€)

Le Délice de nos Grands-Mères
(Œuf à la Neige, Mousse au Chocolat et crème Brulée)

MENU Ardoise à 33.00 €

(uniquement Samedi soir et Dimanche)

Entrée Gourmande du Moment

Plat d'Inspiration du Chef

Fromage Blanc d'Étrez
Crème de Bresse

ou

Dessert de Notre Pâtissier

La Tour

Cocooning ♥ Gastronomie

LA FORMULE : Entrée + Plat ou PLAT + DESSERT ___ 45.00€

LE MENU : UNE ENTRÉE, UN PLAT, DESSERT ___ 52.00€

LES ENTREES

Saint Jacques Rôties, Emulsion de Lait au Yuzu
Pousses de Soja Confites à l'Orange Sanguine

26 €

ou

Tarte Fine aux Cèpes, Morille Farcie
jus de viande réduit

24 €

ou

Terrine de foie gras de canard aux Grains de Vanille Bourbon,
Confiture de Figues, Pain Maison d'Epices servi tiède

28 €

LES PLATS

Pavé de Cerf Sauvage aux Eclats de Noisettes
Purée de Pommes Vitelottes

32 €

ou

Dos d'Esturgeon rôti, Beurre Monté au Caviar
Petits Légumes Fanes

35 €

ou

Traditionnel vol au vent En deux Façons :
Selon votre goût...

Ris de veau à la Crème d'Etrez
Quenelles maison et légumes du moment

ou

Poissons et Crustacés
Quenelles maison et Médaillon de Homard

39 €

1/2 Saint Marcellin affiné
(Supplément +5.00€)

CARTE DES DESSERTS GOURMANDS

*Nous travaillons avec des produits frais, il peut arriver que l'un ou l'autre manque
ou qu'un accompagnement soit changé. Merci de votre bonne compréhension*

*Toutes nos viandes sont d'origine France, Europe ou NZL suivant arrivage
Tous nos plats sont « Faits maison », élaborés sur place à partir de produits bruts*

*Nos plats peuvent contenir un allergène, nous vous remercions
de vous renseigner auprès de notre Maitre d'hôtel*

La Tour

Cocooning ♥ Gastronomie

NOTRE CARTE

Escalopes de Foie Gras de Canard Poêlées
Salade d'hiver et Jus de Viande

28 €

Langoustines Poêlées Minute
Feuilles d'épinards sautées à cru, jus du Coquillage réduit

29 €

LES POISSONS

Poêlée de Grenouilles Fraîches Sautées Comme en Dombes

31 €

Le poisson du Marché à l'huile d'Olives au Basilic

35 €

LES VIANDES

Volaille de la Dombes Rôtie Tradition
Jus de Cuisson réduit

29 €

Volaille de la Dombes Mijotée aux Morilles
Riz Basmati Cuit à l'Etuvé

37 €

Tournedos de Bœuf Poêlé
(Façon ROSSINI supplément+ 7.00€)

32 €

LES FROMAGES

1/2 Saint Marcellin Affiné

12 €

LES GOURMANDISES

La sélection de votre dessert dans notre carte

12 €
