

# 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 du Marché 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

Formule Ardoise à 19.50 €

*(tous les jours sauf Samedi soir et Dimanche midi)*

Entrée Gourmande du Moment

---

Plat d'Inspiration du Chef

# La Tour

Cocooning ♥ Gastronomie

---

**LA FORMULE : Entrée + Plat ou PLAT + DESSERT \_\_\_ 45.00€**

**LE MENU : UNE ENTRÉE, UN PLAT, DESSERT \_\_\_ 52.00€**

## LES ENTREES

Carpaccio de Saint Jacques Marinées au Caviar de Hareng  
Pousses de Soja Croquantes

26 €

ou

Millefeuille de Crabes et Saumon au Vinaigre de Mangue  
Pesto à l'ail des ours, Mesclun de jeunes pousses

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

Carré d'Agneau Roti en Croute de Nori  
Jus aux épices tandoori, Purée de 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 Médaille de Homard

39 €

1/2 Saint Marcellin affiné  
(dans le menu 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

Terrine de Foie Gras de Canard aux Grains de Vanille Bourbon  
Confiture de Figues, Pain Maison d'Epices servi Tiède

28 €

---

### 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 €

---