

La Tour

Cocooning ♥ Gastronomie

MENU à 35.00 €

Croquant de Légumes au Piment d'Espelette,
Sauce Basilic et
Tomates Séchées Façon Méditerranéen

ou

Fantaisie de poissons de mer et crustacés
Sauce Mousseline aux herbes aromatisées au curcuma

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

ou

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

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

Formule Ardoise

(sauf Samedi soir, Dimanche et jour férié)

19.50 €

Entrée + plat

ou

Plat + dessert

La Tour

Cocooning ♥ Gastronomie

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

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

LES ENTREES

Langoustines Poêlées Minute
Feuilles d'épinards sautées à cru, jus de coquillages réduit

29 €

ou

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

28 €

LES PLATS

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 €

LES FROMAGES

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

CARTE DES DESSERTS GOURMANDS

_____ 12 € _____



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

LES ENTREES

Terrine de Foie Gras de Canard aux Grains de Vanille Bourbon

28 €

LES POISSONS

Poêlée de Grenouilles Fraîches Sautées Comme en Dombes
UNIQUEMENT SUR RESERVATION

31 €

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

35 €

LES VIANDES

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 €