

# 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

Formule Ardoise

*(sauf Samedi soir, Dimanche et jour férié)*

19.50 €

Entrée + plat

---

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)

# 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 €