

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 €