

La Tour

Cocooning ♥ Gastronomie

MENU à 39.00 €

Artichauts et petits légumes Niçois rafraîchis, 19.00 €
Sauce tomate au Basilic

ou

Fondant Glacé de St Jacques et Saumon aux épices, 19.00 €
Sauce aux herbes

Traditionnelle Volaille de la Dombes à la crème 32.00 €
Riz Basmati Cuit à l'Etuvé
(supplément Morilles +5.00€)

ou

Poêlée de Grenouilles Sautées Comme en Dombes 31.00 €
UNIQUEMENT SUR RESERVATION
(supplément +9.00€)

Le Délice de nos Grands-Mères 12.00 €
(Œuf à la Neige, Mousse au Chocolat et crème Brulée)

Formule 19.50

(en semaine)

19.50 €

Entrée + plat

Formule Ardoise

(Vendredi soir et Samedi midi)

25.00 €

Entrée + plat

MENU Carte

Mosaïque de Pointes d'Asperges de Saison
et Saumon Fumé, 26.00 €
Crème d'asperges glacées

ou

Terrine de Foie Gras de Canard
aux Grains de Vanille Bourbon, 28.00 €
Confiture de Figues,
Pain Maison d'Épices servi Tiède

Traditionnelle Vol au vent de Ris de Veau
à la Crème d'Étrez 39.00 €
Quenelles Maison et Légumes du Moment

ou

Dos d'Esturgeon rôti,
Beurre Monté au Caviar, 35.00 €
Petits Légumes Fanes

Carte des desserts Gourmands 12.00 €

Nous travaillons avec des produits frais et en cette période particulière, il peut arriver que des produits nous manquent 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 Maître d'hôtel

A LA CARTE

ou

LA FORMULE : Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 49.00€

ou

LE MENU : Entrée, Plat et Dessert : 59.00€