

La Tour

Cocooning ♥ Gastronomie

MENU à 39.00 €

Ravioles d'Escargots de Bourgogne, 19.00 €
Marinés au Chardonnay, Sauce à l'ail doux

ou

Fondant Crémeux de Brochet et Ecrevisses, 19.00 €
Bisque de Crustacés à la citronnelle

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

Eclats de Homard, Epinard Croquants
et Salicornes, 32.00 €
Jus Gras de Homard

ou

Grosse Morille Farcie et Petites Ravioles, 28.00 €
Jus de veau réduit

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

ou

Filet de Maigre de Corse rôti sur la peau, 35.00 €
Sauce Légère au Kumbawa
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€