



Les Incontournables

Cédric Boissart, Chef de cuisine et son second Amélie Lesimple, vous proposent des recettes qui font la renommée du Château de la Tour. Réalisées « maison » avec cœur et passion, elles raviront les amateurs des incontournables de la cuisine française.

Entrées - Starters

- Foie gras de canard maison, crème de marron, fruits secs et pain d'épices  31€
Homemade duck foie gras, chestnut cream, dried fruit and gingerbread
- Escabèche de maquereau, bouchon safrané, coulis cresson 26€
Mackerel escabeche, bite-sized saffron cake, watercress coulis
- Poêlon d'escargots à la provençale 21€
Escargot casserole à la provençale
- Potiron décliné en trois textures : Chantilly maison, chips de butternut et dés fondants  21€
Pumpkin prepared in three textures: homemade whipped cream, butternut crisps and tender cubes

Plats - Main Dish

- Cœur de filet de bœuf, sauce au poivre et pommes Dauphines  32€
Centre cut beef fillet, pepper sauce and Dauphine potatoes
- Sandre rôti au beurre blanc, brunoise de légumes et mogettes 29€
Pike perch loin with a beurre blanc sauce, chopped vegetables and mogette beans
- Soupière lutée de ris de veau et champignons des sous-bois 29€
Pastry-topped tureen of calf sweetbread with mushrooms
- Risotto de Riso au Parmesan, légumes croquants de saison  22€
Riso risotto with Parmesan cheese, crunchy seasonal vegetables



Spécialité du Chef / Chef's special



Suggestion plat végétarien / Suggested vegetarian meal



Nos plats « faits maison » sont réalisés sur place à partir de produits frais. "Home-made" dishes are prepared on site from fresh products.

Prix nets, taxes et service compris. Nos viandes sont d'origine européenne. All rates include taxes and service. Our meats are from European origin.

Fromages

Kouign Amann aux oignons caramélisés et chèvre chaud 13€
Kouign Amann with caramelised onions and warm goat's cheese

Chariot de fromages 14€
Cheese trolley

Desserts – Desserts

Ganache au chocolat noir, cœur coulant mentholé et crème glacée à la menthe 🍷 13€
Dark chocolate ganache with a minty liquid centre and mint ice cream

Gâteau de carotte, ganache au chocolat ivoire, coulis sucré-salé et coque de chocolat noir 13€
Carrot cake, white chocolate ganache, sweet and savoury coulis and a dark chocolate shell

Trio de glaces maison et fruits frais de saison 13€
Homemade ice cream trio and fresh fruits

🌿 Suggestion du Chef 🌿

Pour varier les plaisirs, le Chef vous propose chaque semaine une suggestion de plats élaborés avec des produits frais et de saison.

For a pleasant change, the Chef proposes you every week a suggestion of dishes cooked with fresh and seasonal products.



Suggestion plat végétarien / Suggested vegetarian meal



Spécialité du Chef / Chef's special



Nos plats « faits maison » sont réalisés sur place à partir de produits frais. *"Home-made" dishes are prepared on site from fresh products.*

Prix nets, taxes et service compris. Nos viandes sont d'origine européenne. *All rates include taxes and service. Our meats are from European origin.*

Déjeuner Gourmand

Formule servie uniquement au déjeuner du lundi au vendredi (sauf jours fériés).

Cédric Boissart, Chef de cuisine, et son second Amélie Lesimple, vous proposent des préparations de saison réalisées « maison » avec cœur et passion.

Entrée au choix ~ *Choice of starters* 17 €

Oeuf cocotte, sauce au foie gras / Saumon Gravelax / Déclinaison de potiron
Baked egg with foie gras sauce / Salmon gravlax / Pumpkin prepared in three textures

Plat au choix ~ *Choice of dishes* 28 €

Saint Jacques rôties / Joue de bœuf braisée / Quasi de veau
Roasted scallops / Braised beef cheek / Veal fillet

Dessert au choix ~ *Choice of desserts* 9 €

Kouign Amann au chèvre / Tartelette au cacao / Gâteau à la ricotta
Kouign Amann with goat cheese / Cocoa tartlet / Ricotta cake

❖❖❖ Suggestion du Chef ❖❖❖

Pour varier les plaisirs, le Chef vous propose chaque semaine une suggestion de plats élaborés avec des produits frais et de saison.

For a pleasant change, the Chef proposes you every week a suggestion of dishes cooked with fresh and seasonal products.



Menu Gourmand

Servi au dîner en semaine et au déjeuner et dîner les weekends.

Entrée, Plat, Dessert 54€

Ouf cocotte, sauce suprême au foie gras, poêlée de champignons forestiers

Baked egg, supreme sauce with foie gras, forest mushroom stir fry

Saumon Gravelax mariné aux agrumes, perles d'Arenkhä, nougatine au sésame

Salmon gravlax marinated with citrus fruit, Arenkha beads, sesame nougatine

Duo de caille et chou en croûte, câpres et vinaigrette au Porto

Duo of quail and cabbage en croûte, capers and Port vinaigrette

Potiron décliné en trois textures : Chantilly maison, chips de butternut et dés fondants

Duo of quail and cabbage en croûte, capers and Port vinaigrette



Noix de Saint Jacques et couteaux citronnés aux amandes, suprême de cerfeuil tubéreux

Scallops and razor shell clams with lemon and almonds, root chervil supreme

Bar rôti et son risotto de Riso au Parmesan, salade d'herbes

Roast sea bass, Riso risotto with Parmesan cheese, green garnish

Joue de bœuf braisée et carotte fondante, purée de butternut et pesto de coriandre

Braised beef cheek and fondant carrot, butternut purée and coriander pesto

Quasi de veau, suprême de carotte et jus de viande

Veal fillet, carrot supreme and meat jus



Kouïgn Amann aux oignons caramélisés et chèvre chaud

Kouïgn Amann with caramelised onions and warm goat's cheese

Tartelette au cacao, crème de pistache et glace au combava

Cocoa tartlet, pistachio cream and kaffir lime ice cream

Gâteau à la ricotta, glace de figue fraîche, fruits secs au Rhum vanillé

Ricotta cake, fresh fig ice cream, dried fruit with vanilla rum

Moelleux coco, crème de mangue, brunoise fruitée au gingembre, nougatine

Coconut sponge, mango cream, fruity brunoise with ginger, nougatine



 Nos plats « faits maison » sont réalisés sur place à partir de produits frais. "Home-made" dishes are prepared on site from fresh products.

Prix nets, taxes et service compris. Nos viandes sont d'origine européenne. All rates include taxes and service. Our meats are from European origin.



Menu Dégustation

Servi au dîner en semaine et au déjeuner et dîner les weekends.

Afin de vous assurer un service de qualité, le menu dégustation doit être commandé par l'ensemble des convives de votre table.

Hors boissons	70 €
Avec flûte de Champagne	78 €
Avec accord Mets & Vins	98 €

Œuf cocotte, sauce suprême au foie gras, poêlée de champignons forestiers

Baked egg, supreme sauce with foie gras, forest mushroom stir fry

Accord Mets & Vins : Sancerre Blanc « Domaine Raimbault »



Noix de Saint Jacques et couteaux citronnés aux amandes, suprême de cerfeuil tubéreux

Scallops and razor shell clams with lemon and almonds, root chervil supreme

Accord Mets & Vins : Chablis la Sereine « La Chablisienne »



Quasi de veau, suprême de carotte et jus de viande

Veal fillet, carrot supreme and meat jus

Accord Mets & Vins : Menetou rouge « Domaine Pelle »



Kouïgn Amann aux oignons caramélisés et chèvre chaud

Kouïgn Amann with caramelised onions and warm goat's cheese

Accord Mets & Vins : Menetou blanc « Domaine Pelle »



Ganache au chocolat noir, cœur coulant mentholé et crème glacée à la menthe

Dark chocolate ganache with a minty liquid centre and mint ice cream

Accord Mets & Vins : Champagne Delamotte « Maison Laurent-Perrier »

 Nos plats « faits maison » sont réalisés sur place à partir de produits frais. *"Home-made" dishes are prepared on site from fresh products.*

 Prix nets, taxes et service compris. Nos viandes sont d'origine européenne. *All rates include taxes and service. Our meats are from European origin.*

Menu «Enfant Gourmand»

Plat, dessert	20€
Entrée, plat, dessert	24€

Mets et Portions adaptés pour les jeunes enfants de moins de 12 ans
Menu and small portions cooked for young children under 12 years

Saumon fumé & petite salade
Smoked salmon & young sprouts

-

Foie gras maison & son toast
Home-made foie gras & its toast

~*~*~*~

Filet de bœuf ou Filet de sandre
Cut of beef or Pike perch loin

Et/And

Pommes Dauphines ou Risotto de Riso
Dauphine potatoes or Riso risotto

~*~*~*~

Coupe de glace maison et fruits de saison
Home-made ice cream and fresh fruits

-

Cookie et crème Chantilly
Cookie and Chantilly cream