





# 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.*