




Les Incontournables

Cédric Boissart, Chef de cuisine, vous propose 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

- Le foie gras du Château marié aux fruits et leur assaisonnement vanillé  29€
The Château's foie gras married to vanilla-seasoned fruit
- Les langoustines et leur crème citronnée fiancées à la pomme Granny et la roquette poivrée 27€
Langoustines in a lemon cream betrothed to Granny Smith apple and peppery rocket
- Le tourteau a rencontré les légumes du marché et l'huile d'olive parfumée 25€
Crab meets market vegetables and flavoured olive oil

Plats - Main Dish

- Le bœuf donne son cœur de filet à nos pommes dauphines et notre sauce au poivre vert  32€
Beef gives its heart of fillet steak to our dauphine potatoes and green pepper sauce
- Le turbot simplement rôti au beurre et aromates séduit par les asperges et le riz vénéré 34€
Turbot roasted simply with butter and herbs, seduced by asparagus and Venere rice
- Les légumes cuits et crus du moment s'acoquinent avec le jaune d'œuf 
au vinaigre de cidre acidulé 27€
Cooked and raw vegetables of the moment flirt with egg yolk in a tangy cider vinegar



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

Le chariot de fromages de nos régions aux goûts subtiles et affirmés

16€

The cheese trolley of our lands with subtle and affirmed tastes

Desserts ~ Desserts

La gourmandise où la crème Chantilly, fraises, glace fraise des bois et dacquoise se sont rapprochées

14€

Close union of whipped cream, strawberries, wild strawberry ice cream and dacquoise

Le chef a son mystère ! Glacé mais pour vous dévoilé 

14€

The chef has a Mystery of his own! Iced but revealed just for you

L'omelette norvégienne revisitée, sublimée, flambée prête à vous faire chavirer

14€

The Baked Alaska revisited and sublimely flambéed, ready to steal your heart away

❖❖❖ 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.

Château de la Tour



Menu Gourmand Entrée, Plat, ou Plat, Dessert	43€
Menu Gourmand Entrée, Plat, Dessert	54€

L'œuf bio mollet déguisé en cromesquis taquine les asperges, les morilles et leur velouté 23€
Organic soft-boiled egg disguised as a cromesquis teases the asparagus, morels and their velouté

Le bar en tartare a croisé la framboise, la glace moutarde et le piment fumé 21€
Sea bass tartare met up with raspberry, mustard ice cream and smoked pimento

La palette de légumes de saison magnifiée aux diamants de sel et parmesan craquelé 18€
Palette of seasonal vegetables enhanced with diamonds of salt and cracked parmesan



La volaille fermière s'est habillée d'herbes fraîches pour séduire le panais vanillé et sa sauce au café 29€
Free-range chicken dressed up in fresh herbs to seduce the vanilla-seasoned parsnip and his coffee sauce

Le quasi de veau s'est allié aux petits légumes et au jus de viande à la noisette exhalée 29€
Veal fillet in alliance with baby vegetables and meat jus with fragrant hazelnut

Le poisson du jour au sésame et yuzu s'est déclaré à la vitelotte, la courgette et la crème de langoustines apprêtée 29€
The fish of the day with sesame and yuzu declared its love to the vitelotte potato, courgette and prepared langoustine cream



Les pétales de tête de moine vont s'exprimer avec ce chutney rhubarbe/vinaigre de cidre très bien associé 14€
The tête de moine cheese petals will express themselves with this very well-matched rhubarb/cider vinegar chutney



La tartelette de framboises fraîches fourrées, harmonisée au citron en crème et mousse décliné 14€
Stuffed fresh raspberry tartlet, in harmony with lemon cream and mousse

Le millefeuille des Cornouailles a testé le curry breton ses épices et ses algues ! Dépaysement assuré 14€
The millefeuille from Cornwall sampled the Breton curry, with its spices and seaweed! Change of scene guaranteed

Le chocolat noir, blanc, la griotte et les billes de citron unifiés 14€
Dark and white chocolate, Morello cherry and lemon pearls in unity

 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 €

Pourquoi ne pas vous laisser guider par le Chef ?

Il vous proposera lors d'un menu en 5 services une invitation à la dégustation, orchestrée par vos maître d'hôtel et sommelier.

Avec finesse et savoir-faire, ils vous mettront sur la voie des saveurs du moment, tout en s'assurant que vos goûts et restrictions alimentaires soient pris en compte.

Why don't you let the Chef guide you?

He will offer you during a 5 courses menu an invitation to the tasting, orchestrated by your maitre d'hôtel and sommelier.

With finesse and know-how, they make you discover the flavors of the moment, while ensuring that your tastes and food restrictions are taken into consideration.

 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 Poisson du jour
Cut of beef or Fish of the day

Et/And

Pommes Dauphines ou Poêlée de légumes de saison
Dauphine potatoes or Seasonal vegetable stir-fry

~*~*~*~

Petit pot de glace maison et Chantilly
Home-made ice cream and Whipped cream

-

Salade de fruits rouges
Red fruit salad