

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.