




# 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.