


Les Incontournables

Cédric Boissart, Chef de cuisine et son équipe 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 du Sud-Ouest à la fleur d'hibiscus 26€
Duck foie gras from South-West France with hibiscus flower
- Velouté de panais à la tomme de Cambrai, brisures de truffe  19€
Parsnip velouté with tomme de Cambrai, truffle pieces
- Carpaccio de lotte, crème de raifort et croustillant au sésame 24€
Monkfish carpaccio, horseradish cream and sesame crunch

Plats - Main Dish

- Canard Chalossais, potimarron et sauce moutarde à l'ancienne 29€
Chalossais duck, onion squash and old-style mustard sauce
- Noix de Saint Jacques à l'orange, déclinaison de cerfeuil 32€
Scallops with orange, chervil medley
- Filet de bœuf, pomme en fleur et châtaignes confites au Porto 31€
Beef fillet, potato rose and Port wine confit chestnuts



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

Mont d'or au vin jaune, pain de campagne toasté 14€
Mont d'or with vin jaune, toasted farmhouse bread

Desserts – Desserts

Trio d'agrumes et biscuit sablé 12€
Citrus trio and shortbread biscuit

Ananas Victoria confit au caramel, espuma au vieux Rhum 14€
Victoria pineapple confit with caramel, espuma with old rum

Chocolat rubis, compotée de mûres et coulis framboise 14€
Ruby chocolate, blackberry compote and raspberry coulis

❖❖❖ 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



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 Découverte

Entrée & Plat ou Plat & Dessert	43€
Entrée, Plat & Dessert	54€

Formule à 43€ servie uniquement au déjeuner du lundi au vendredi (sauf jours fériés).

OËuf mollet des sous-bois, toast à l'huile de noix
Woodland soft-boiled egg, toast with walnut oil

Tartare de saumon, poire et vinaigrette aux noix
Salmon tartare, pear and walnut vinaigrette



Ëpaule de veau confite, légumes de saison et sauce bordelaise
Shoulder of veal confit, seasonal vegetables and sauce bordelaise

Filet de bar, risotto crémeux et émulsion au curry breton
Bass fillet, creamy risotto and Breton curry emulsion



Pomme épicée sur Streusel, granité au vin chaud
Spiced apple on Streusel, mulled wine granita

Tartelette au chocolat du Costa Rica, glace à la tonka
Costa Rican chocolate tartlet, tonka bean ice cream



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

Hors boissons 70 €

Carpaccio de lotte, crème de raifort
Monkfish carpaccio, horseradish cream



Foie gras de canard à l'hibiscus
Duck foie gras with hibiscus



Saint Jacques à l'orange
Scallops with orange



Canard Chalossais
Chalossais duck



Tartelette au chocolat du Costa Rica
Costa Rican chocolate tart

 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.*