

Château de la Tour



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

Cromesquis d'œuf bio, velouté aux morilles et asperges rôties 23€
Cromesquis of organic egg, morel velouté and roast asparagus

Tartare de bar, marmelade de framboises et sorbet moutardé 21€
Sea bass tartare, raspberry marmalade and mustard sorbet

Palette de légumes de saison, croustillants au parmesan 18€
Palette of seasonal vegetables, parmesan crunches



Volaille fermière aux herbes, panais vanillé et café torréfié 29€
Free-range chicken with herbs, vanilla-seasoned parsnip and roast coffee

Quasi de veau rôti, légumes du potager et jus de viande aux noisettes 29€
Veal fillet, vegetables from the garden and meat jus with hazelnuts

Pêche du jour au sésame, vitelottes et crème de langoustines 29€
Catch of the day with sesame, Vitelotte potatoes and langoustine cream



Tête de moine, chutney rhubarbe et vinaigre de cidre 14€
Tête de moine cheese, rhubarb chutney and cider vinegar



Tartelette aux framboises, citron et éclats aux fruits rouges 14€
Raspberry tartlet with lemon and red berry pieces

Millefeuille au curry breton, crémeux vanillé et vinaigrette à la framboise 14€
Breton curry millefeuille, vanilla cream and raspberry vinaigrette

Dôme chocolat aux griottes, citron caviar 14€
Chocolate dome with Morello cherry, lemon caviar

 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.