

## **Le Menu Du Jour 19,5**

(servi uniquement le midi de la semaine)

Une entrée, un plat et un café gourmand (imposé par le chef)

## **Le Menu " Express" 28€**

Une entrée, un plat ou Un plat, un dessert

## **Le Menu "Découverte" 35€**

Une entrée, un plat et un dessert

## **Le Menu "Gourmand" 38,5€**

Une entrée, un plat, fromage et dessert

## **Le Menu "Carte Blanche" 56€**

Servis pour l'ensemble de la table

Laissez vous guider par l'inspiration du Chef sur un menu en 7 services en quantité adaptée

## **Le Menu «Enfant de la Tour» 12€**

Un plat et un dessert élaboré par le Chef

## Les entrées

### **Foie-gras & Anguille fumée**

Raviole de foie-gras, anguille fumée, bouillon de canard et dashi, shitakés, coriandre fraîche

Ou

### **Le Maigre de Corse**

Pavé de maigre confit à l'huile d'olive, framboise, granny smith

glace lait de chèvre, croustillant wasabi

Ou

### **Gambas & Chorizo Ibérico Bellotta**

Gambas rôties, quinoa, espuma chorizo et satay, chips de chorizo, pickles d'oignons nouveaux

## Le Poisson

### **La Longe d'Espadon**

Espadon légèrement fumé et snacké, piperade de poivrons rouge et câpres,

beurre blanc au yuzu, sésame au kimchi

## Les Viandes

### **Le Lomillo Ibérique**

Cochon ibérique laqué, fenouil et kumquats, petit jus réduit au gingembre et menthe fraîche

Ou

### **La Volaille fermière de Ouchamps**

en deux cuissons: le filet poché au bouillon de poule et la cuisse confite en croustillant  
nouilles soba et sauce suprême aux morilles

## Le Fromage

Buratta, Basilic, Olives de Kalamata

## Les Desserts

### **Fruits Rouge/Rose/Vin Chaud**

Fruits rouge, blanc à manger rose, sorbet vin chaud, écume de rose, macarons

Ou

### **Citron/Fenouil/Poivre de Sichuan**

bavarois verveine citron, dacquoise, granité fenouil et citron, ganache monté poivre de sichuan, meringue

Ou

La Déclinaison autour du chocolat Valrhona (sup 5€)