

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

L'Huître spéciale Krystale

huîtres pochées, curry breton, sarrasin, andouille de Guémené, mousseline de pois-cassé, écume iodée

Ou

Le Foie-Gras

foie-gras poché, joue de bœuf braisé au vin rouge et épices, fine purée de pommes de terre légèrement fumée

Ou

Les Langoustines

langoustines cuites au court-bouillon, gnocchis aux herbes fraîches, shitakés, consommé de crustacés et satay

Les Poissons

Le Carrelet de St Gilles Croix de Vie

carrelet poché, mousseline de carotte/curcuma, carottes fanes, écume de carotte et mandarine, fumet au dashi

Ou

Le Fletan Bömlo

fletan rôti en croute de crunchy, riz arborio au parmesan, coques des îles Chaussey, ceccina, jus de coque

Les Viandes

Le Quasi de Veau

quasi de veau assaisonné au poivre sauvage servi rosé, scorsenères, cacahuètes, moutarde rouge, jus de veau

Ou

La Poulette de Racan

en deux cuissons: le suprême à basse-température et la cuisse en ballotine

mousseline de céleri, champignons, jus au vin jaune

Le Fromage

le Beaufort d'été, betterave, vinaigre de Banyuls

Les Desserts

le Parfait Glacé

parfait glacé au miel de sologne et romarin, meringue au poivre de Sichuan, écume de citron vert et thé matcha

Ou

la Tartelette autrement

sablé amande, crémeux chocolat Valrhona, zeste orange, glace butternut/vanille bourbon de Madagascar

Ou

La Déclinaison autour du chocolat Valrhona (sup 5€)