

## 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

### **Les Moules du Mont St Michel**

Moules cuites façon marinière, espuma de pommes de terre primeur, écume au curry breton  
échalotes confites et chips au sel Halen Moon

Ou

### **Le Foie-Gras**

Foie-gras mi-cuit fumé au poivre salée des côtes, melon rôti, sorbet melon et miel de sologne

Ou

### **La Thonine**

Tataki de thonine mariné aux baies de Ma Khaen, sésame noir, émulsion de tomates et basilic  
basilic thaï, noire de crimée

## Le Poisson

### **Le Saumon français d'Isigny**

Saumon confit, poivre Phu Quoc rouge, choux fleur, myrtilles, fumet infusé au jasmin

## Les Viandes

### **La Canette de Challans**

Filet de canette rôti au poivre de Malabar, daikon , cerises au vinaigre de Banyuls, jus de canard et cerise

Ou

### **L'Epaule d'Agneau**

Epaule d'agneau cuite à basse-température, aubergines graffiti grillées, olives noires de Kalamata, fêta, jus d'agneau au sarrasin Sobacha

## Le Fromage

Camembert au lait cru de la ferme du Croc du Merle, abricots rôtis au romarin, vinaigre de mangue

## Les Desserts

### **Crème brulée & fleurs**

Crème brulée, fleurs, sorbet hibiscus

Ou

### **Chocolat Caränoa**

Tube croustillant au gruë de cacao, espuma de chocolat Caranöa à la fève de tonka, glace badiane

Ou

**La Déclinaison autour du chocolat Valrhona (sup 5€)**