

Le Menu Du Jour 21€

(servi uniquement le midi de la semaine)

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

Le Menu " Express" 28,5€

Une entrée, un plat ou Un plat, un dessert

Le Menu "Découverte" 37€

Une entrée, un plat et un dessert

Le Menu "Gourmand" 40€

Une entrée, un plat, fromage et dessert

Le Menu "Carte Blanche" 57€

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

Le Boeuf du Massif-Central

tataki, coriandre, soja, patate douce et gingembre

jaunes d'oeuf de Cour-Cheverny confit, sésame au wasabi

Ou

Les Asperges blanches de Sologne

asperges blanches pochées, haddock grillé, parmesan, crumble encre de seiche

Ou

L'Huître Roumégous

en deux façons :

- en tartare, huîtres végétales, crème fermière
- chaude au beurre de curry Rendang, choux-fleur, lard Di-Colonnata

Les Poissons

Le Lieu jaune de ligne

riz noir comme une paëlla, chorizo Ibérico Bellota, safran, moules espagnoles, germe de pois-vert

Ou

Le Turbot sauvage (sup 5€)

asperges vertes à la braise, raviole de morilles, hollandaise au citron de Nice, capucine

La Viande

La Canette de Challans

en deux cuissons :

- le suprême légèrement fumé, daikon, jus de canard infusé à l'hibiscus
- la cuisse marinée au vin rouge et cuite 6h, glace à la moutarde au moût de raisin

Le Fromage

Cantal «entre-deux», héliantis, miel d'acacia à la truffe d'été

Les Desserts

Gianduja

entremet Gianduja et chocolat blond Dulcey, cappuccino de café, amandons caramélisés

glace à l'huile de noisette

Ou

Victoria Coco

raviole d'ananas Victoria, mangue, sauge ananas, gingembre, citron vert, glace coco-jasmin

Ou

La Déclinaison autour du chocolat Valrhona (sup 5€)