

## 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 & Tourteau**

Foie-gras mi-cuit et chair de tourteau, bisque de crustacés, gingembre,  
blinis de sarasin et algues Wakamé

Ou

### **Le Saumon Bömlö**

Saumon gravlax, poivre Timut, crémeux avocat et lait de coco, citron caviar,  
écume de pamplemousse

Ou

### **Asperges & Morilles**

Asperges fumées, morilles, œuf fermier poché, sabayon au vin jaune

## Le Poisson

### **Le Merlu de Ligne**

Merlu juste rôti au poivre de Penja blanc, campanelles à l'ail des ours,  
fumet à l'encre de seiche, crumble parmesan, ail des ours

## Les Viandes

### **Le Canard «Soulard»**

Magret de canard servi rosé, «petit-pois et carottes», oignons grillés, jus réduit de canard

Ou

### **Le Boeuf «Charolais»**

en deux cuissons: faux-filet maturé et joue de bœuf braisé au vin rouge  
mousseline de patate douce, blettes, sauce thaï

## Le Fromage

Chèvre en différentes textures, betterave en croûte de sel de Guérande

## Les Desserts

### **Le Gianduja & mangue**

Crèmeux gianduja, brunoise mangue caramélisée, sablé spéculos,  
cacahuètes, nougatine, sorbet mangue

Ou

### **le Mont-Blanc «Vanille Bourbon de Madagascar»**

Dacquoise, ganache montée ivoire et vanille, meringue vanille, crèmeux marrons, parfait glacé marrons/vanille

Ou

La Déclinaison autour du chocolat Valrhona (sup 5€)