

Le Menu Du Jour 19,5€

(servi uniquement le midi de la semaine)

Une entrée, un plat et un café gourmand (élaborés 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 "Dégustation de la Tour" 48,5€

Une entrée, un poisson et une viande, fromage et dessert)

Le Menu "Carte Blanche de la Tour" 56€

Deux entrées, un poisson, une viande, fromage et dessert

Servis pour l'ensemble de la table

Le Menu «Enfant de la Tour» 12€

Un plat et un dessert élaboré par le Chef

Les entrées

Le Saumon Bömlö

carpaccio de saumon mariné à l'huile d'olive du château d'Estoublon ,zeste de combawa ,faiselle de chèvre ,daikon

Ou

La Tête de Veau

Pressé de tête de veau juste panée , shitake ,échalote grillée ,granité persil ,sauce gribiche aux épices colombo

Ou

Le Foie-gras

en deux façons : raviole de foie-gras et bouillon citronnelle-gingembre

foie-gras mi-cuit au poivre de sichuan , pain d'épices et confiture d'oignon de sologne

Les Poissons

La Cabillaud Skrei

cabillaud juste rôti , déclinaison de choux , sabayon yuzu

Ou

Le Lieu jaune de ligne

lieu jaune assaisonné au poivre de poivre de penja blanc ,épinards ,fumet au vin blanc ,crumble encre de seiche

Les Viandes

La Plumilla de cochon ibérique

en wok , plumilla mariné ,légumes croquants , sauce soja ,lait de coco ,curry ,jasmin et riz thaï

Ou

La Selle d'Agneau

selle d'agneau servie rosée , samoussa aux olives de Kalamata , lait de brebis , grenailles , jus corsé

Le Fromage

Nem de curé Nantais chaud , noisette , mélange de jeunes pousses

Les Desserts

Banane & Cacahuète

petit beignet de banane , crémeux cacahuète ,purée de banane au rhum brun ,glace praliné cacahuète

Ou

Chocolat Ivoire & Passion

Brunoise mangue-fruits de la passion ,émulsion chocolat blanc ivoire , coco râpée , baie de la passion , sorbet passion

Ou

La Déclinaison autour du chocolat Valrhona (sup 5€)