

Duo d'Amuse bouches

Pour toute commande de plat ou de menu

ENTREES 16€

Terrines maison Campagne aux noisettes | pressé de poulet d'Alteville* | crudités et condiments

Foie gras* Mi-cuit | compotée de mirabelles | craquant black curry +5€

Boeuf séché d'Alteville* Lentilles curry et balsamique | chèvre fumé au foin | perles à la truffe

Rillettes de poissons Saumon et lieu noir | crème de chou fleur | espuma de lard fumé | crumble parmesan

PLATS 27€

Saumon Label rouge d'Écosse Risotto champignons et potiron | légumes | jus de moules crémé au safran | arenkhâ

Agneau du Froid Pertuis* Epaule confite 8h | grenailles | légumes | jus réduit au miel

Veau d'Alteville* Purée | légumes | sauce figues grenadine

Rumsteak d'Alteville* Purée | légumes | sauce foie gras +4€

Tartare de bœuf d'Alteville* Coupé au couteau minute | grenailles | salade

FROMAGE 7,50€

Assiette 5 sortes

DESSERTS 9,50€

Glaces et sorbets de la ferme de la Promesse à Bourdonnay 3 boules au choix :

(Chocolat, vanille, fraises, framboises, banane, cassis, café, citron, noisettes, caramel beurre salé, pistache, nougat, litchi, myrtille, cerise, poire)

Pavlova Crème d'avocat | fruits exotiques (shooter de crème de banane) +3,50€

Pommes Caramélisées | comme un millefeuille aux amandes | crème pralinée | glace noisette

Figues Rôties au romarin | crème pralinée | gâteau pistache | glace noisettes (shooter de crème de noisettes) +3,50€

MENU DE LA TOUR 49€

1 entrée au choix, 1 plat au choix, 1 dessert au choix ou fromage

(A choisir en début de repas)

MENU ENFANT 12,50€

(jusqu'à 12ans)

Steak haché d'Alteville* purée OU Poisson du jour linguines, 1 boule de glace au choix

*origine France

Tous nos plats contiennent l'ensemble des allergènes cités dans la liste en annexe ou disponible au point de facturation.
Pour tout renseignement s'adresser au chef Sébastien LOUIS

Prix nets par personne, service compris