



Hôtel Château de la Tour
★★★★

Les prémices

Cannelloni de tourteau 19,00 €

aïoli revisité, condiment d'agrumes

Ravioli de Gambero Rosso 24,00 €

émulsion tonka curcuma

Foie gras de canard 24,00 €

gelée passion, chutney abricot, toast brioché

Daurade royale marinée 22,00 €

gelée oignon rouge, fraîcheur d'eau de tomate et caviar

Kristal

Retour de pêche

Le poulpe de Méditerranée grillé 29,00 €

*panisse, petit pois, extrait de basilic,
médailles de tomate à l'orange*

Le filet de Saint-Pierre 38,00 €

*rôti au beurre de homard,
coquillage et supions aux condiments relevés*

Le homard bleu entier 56,00 €

bisque herbacée, coudes en fines ravioles

La Table du Château

La Terre

Le faux-filet de bœuf Simmental 39,00 €

*jeunes giroilles, Saint-Georges relevé à l'estragon,
lardo di colonnata*

Presse de cochon ibérique 29,00 €

*parfumé au poivre de Tasmanie,
croustillants de ribs aux herbes*

Canette de Challans en déclinaison 40,00 €

*coffre rôti aux épices douces, cuisse en effiloché,
jeunes pousses, toasts aux abattis*

Notre sélection de fromages de la fromagerie Gourmet 15,00 €

Desserts 14,00 €

*Biscuit chocolat
ganache lactée, sorbet cacao*

*Madeleine au confit de fruits rouges
espuma fromage blanc, glace passion*

*Compotée d'abricot vanillée
biscuit pistache, glace à la cardamome verte*

*Moelleux d'amande à la banane
parfait glacé au citron*



Hôtel Château de la Tour
★★★★

La Table du Château

Notre sélection de fromages de la fromagerie Gourmet 15,00 €

Desserts 14,00 €

*Biscuit chocolat
ganache lactée, sorbet cacao*

*Madeline au confit de fruits rouges
espuma fromage blanc, glace passion*

*Compotée d'abricot vanillée
biscuit pistache, glace à la cardamome verte*

*Moelleux d'amande à la banane
parfait glacé au citron*

Travaillant uniquement des produits frais de producteurs locaux et livrés quotidiennement il est possible que certains plats viennent à manquer occasionnellement.