



*Hôtel Château de la Tour*  
★★★★

# *La Table du Château*

---

## *Les prémices*

<i>Cannelloni de tourteau, aioli revisité, condiment d'agrumes</i>	18,00 €
<i>Carpaccio de crevette Obsilue, oignons croustillant, eau de tomate en sorbet, tobiko wasabi</i>	19,00 €
<i>Foie gras de canard, gelée de myrte, chutney de figues et jeunes pousses</i>	22,00 €
<i>Jeunes tomates, burrata en texture, croustillant au poivre de timut</i>	18,00 €

## *Retour de pêche*

<i>Seiche grillée, ravioles de céleri, coques, sauce à l'encre</i>	28,00 €
<i>Saint-Pierre grillé, aromates en condiment, croustillant d'aubergine, coquillages en marnière</i>	32,00 €
<i>Rouget de roche, variation autour de la courgette, verveine, poutargue, caviar osciètre</i>	38,00 €

## *La Terre*

<i>Filet de bœuf Simmental, lard de colonnata, gnocchi au vieux parmesan, jeunes giroles</i>	38,00 €
<i>Pigeon en deux services, fumé au thym citron, pommes de terre délicatesse, oignons kumquat</i>	38,00 €
<i>Carré d'agneau rôti, croûte de tomate basilic, légumes glacés au vin jaune</i>	42,00 €
<i>Notre sélection de fromages de notre fromager « Mons »</i>	16,00 €

## *Desserts*

<i>Sablé chocolat fleur de sel, chantilly lactée, glace au poivre de sechuan</i>	14,00 €
<i>Biscuit moelleux, ganache montée caramel, crème glacée banane</i>	
<i>Pavlova à la fraise, glace thym et citron</i>	
<i>Nectarine pochée aux épices, sablé streuzel, cream cheese vanillée</i>	