



Hôtel Château de la Tour

★★★★

Menu de la Tour

45,00 €

*Cannelloni de tourteau
aïoli revisité, condiment d'agrumes
ou*

*Ravioli de Gambero Rosso
émulsion tonka curcuma

*Le poulpe de Méditerranée grillé,
panisse, petit pois, extrait de basilic,
médailles de tomate à l'orange*

*ou
Presa de cochon ibérique
parfumé au poivre de Tasmanie, croustilles
de ribs aux herbes*

Dessert à la carte

La Table du Château

Menu du Château

55,00 €

*Daurade royale marinée
gelée oignon rouge, fraîcheur d'eau de tomate et
caviar Kristal*

*ou
Foie gras de canard
gelée passion, chutney abricot, toast brioché*

*Le filet de Saint-Pierre
rôti au beurre de homard,
croustilles et supions aux condiments relevés*

*ou
Le faux-filet de bœuf Simmental
jeunes giroilles, Saint-Georges relevé à
l'estragon,
lardo di colonnata*

Dessert à la carte

Menu découverte

95,00 €

*Cannelloni de tourteau
aïoli revisité, condiment d'agrumes*

*et
Foie gras de canard
gelée passion, chutney abricot, toast brioché

*Le homard bleu
bisque herbacée, coudes en fines ravioles

*Canette de Challans en déclinaison
coffre rôti aux épices douces, cuisson en
effiloché,*

*jeunes pousses, toasts aux abattis

*Fromage frais aux aromates

Dessert à la carte