

Formule Chef cooking

À réserver **avant** votre séjour

Paëlla

25,00 €

Chilli con carne

25,00 €

Buffet barbecue 3 viandes

*Saucisse, kefta et brochette de volaille,
sauces barbecue, aïoli et béarnaise,
pommes de terre en chemise
assortiment de crudités, pain et beurre*

27,50 €

Menu «de la Tour»

Potage du jour.

Filet de canette, chicons et carottes braisées, galette de pomme de terre, jus brun aux baies roses

OU

Filet de saumon grillé, poêlée de légumes de saison et son bouillon

Moëlleux chocolat glace vanille

2 services - 25,00€

3 services - 27,50€

Menu Prestige

4 mises en bouches (2 chauds et 2 froids)

Bonbon de foie gras, abricot, pistache et sa confiture, pain brioché

OU

Saint Jacques poêlées, crème de persil, brunoise de panais et son croustillant

*Filet de pintade fermière cuite basse température, cuisse en cromesquis, jus de carcasse corsé,
poêlée de légumes verts*

OU

*Filet de bar rôti, crème de petit pois, poêlée de brunoise de légumes oubliés et pommes de terre,
salade de jeunes pousses*

Sabayon au champagne marmelade de fruits rouges et sa glace vanille

OU

Dôme au chocolat blanc, cœur à l'orange, croquant spéculoos

2 services - 41,50€

3 services - 46,50€

4 services (avec mises en bouche) - 51,50€