

LES ECURIES DE LA TOUR

RESTAURANT GOURMAND
CUISINE RÉGIONALE



Formules Midi

Valable du mardi au vendredi

Plat du jour	12.00€
Entrée/Plat ou Plat/Dessert	16.00€
Entrée/Plat/Dessert	20.00€

Formules Midi / Soir

Valable du mardi au dimanche

A vous de choisir directement dans nos propositions à la carte

Menu carte en 3 déclinaisons 33.00€

Entrée + Plat (Poisson ou viande) + Dessert

Menu carte en 4 déclinaisons 49.00€

Entrée + Poisson + Viande + Dessert

+ Assiette de fromages affinés : 4.00€

Formules petit gastronome De 2 à 9 ans

Entrée/Plat ou Plat/Dessert	10.00€
Entrée/Plat/Dessert	15.00€

1 boisson incluse



Carte

Valable à l'heure du repas

Terrine de foie gras aux mendiants 11.00€

Cannellonis de saumon fumé 11.00€

Camembert rôti,
lardons fumés et confiture de cerises noires 9.00€

Pan con tomate, jambon Duroc de Batallé 9.00€

Assiette du pêcheur selon arrivage 20.00€

Médailon de lotte à l'américaine 22.00€
Suppl. de 2.00€ sur le menu

Filet de dorade, beurre aux câpres 19.00€

Entrecôte, beurre maître d'hôtel truffé 20.00€

Filet d'agneau en croûte de moutarde, jus au romarin 22.00€
Suppl. de 2.00€ sur le menu

La carnivore selon le Chef 21.00€

Assiette de fromages affinés, bouquet fraîcheur 7.00€

Profiteroles et sa casserole de chocolat chaud 10.00€

Assiette du petit gourmand 11.00€
(Emulsion barbe à papa/Mousse Tagada, tuila carambar, glace Nutella)

Moelleux chocolat noir, caramel beurre salé,
glace spéculos 10.00€

Coupe de glaces/sorbets 8.00€
Suppl. de 4.00€ pour une déclinaison de shooter

Café gourmand 9.00€
Suppl. de 2.00€ sur le menu



Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Tout nos prix sont taxes et services compris.