

Les Fromages

Chariot de Fromages Affinés de la Fromagerie Blanchard 19,00 €

La Carte des Desserts de notre Pâtissier Robin Peley

***La Forêt Noire Revisitée,**

Biscuit Aéré au Cacao Amer, Gaufrette, Ganache Montée au Chocolat Grand Cru
Griottes Confites Amarena et Crèmeux à la Vanille de Madagascar 17,00 €

***La Fraîcheur Exotique,**

Ananas Mangue Passion, Biscuit Sablé Croustillant Opaline
Crèmeux et Sorbet Plein Fruit 17,00 €

***La Pomme Tatin,**

Pomme Fondante, Sablé Amande, Crème et Sorbet Vanillé,
Caramel Calvados 17,00 €

***Dans la Tradition**

Soufflé Chaud au Grand Marnier, Sorbet Orange Sanguine 17,00 €

Le Citron en Trompe l'Oeil,

Mousse d'Agrumes et Confit de Yuzu, Espuma de Limonade
Et Sorbet Citron 19,00 €

(Supplément menu gourmet : 2€ et menu gourmand : 5€)

Nous vous recommandons de choisir votre dessert en début du repas

Tous nos prix s'entendent nets, taxes et service compris

Les Entrées

Les Saint Jacques et le Crabe Royal,

Crèmeux de Crustacés, Carpaccio de Saint Jacques
Et Moelleux de Crabe Royal Emietté 32,00€

Les Langoustines Croustillantes,

Ecume de Ratte au Comté, Caramel de Ponzu et Eclats de Fruits Secs 28,00€

Le Pressé de Foie Gras de Canard aux Pieds de Cochon,

Yaourt au Roquette au Condiment d'une Gribiche,
Tuile de Pain Croustillante 29,00€

Le Pot-au Feu de Foie Gras de Canard en Ballotin de Chou,

Royal de Champignons et Consommé Goûteux, Légumes d'Hiver 32,00€

Les Poissons

Le Bar Sauvage Cuit au Beurre de Safran,

Maltaise Mousseuse aux Agrumes et Panais Façon Risotto 42,00€

Le Lieu Jaune Rôti en Croustillant de Maïs Grillé,

Déclinaison de Carottes Acidulées, Jus au Curry de Madras,
Et Zestes de Main de Bouddha 38,00€

Les Viandes

Le Pithiviers de Canard Colvert,

Mousseline de Châtaignes, les Cuisses en Pâté Tiède et Jus de Civet 38,00€

Le Ris de Veau Doré au Sautoir,

Chanterelles au Jus, Mousseline de Topinambours, Eclats de Noisettes
Chips de Salsifis et Jus de Veau au Café 41,00€

Tranche de Côte de Veau Bio de la Famille Maury,

Croquettes de Pommes de Terre au Comté Affiné,
Raviole Végétale de Céleri, Râpé de Truffes Fraîches et Jus Réduit 41,00€

Menu Gourmand à 51€

Mise en bouche



Le Pressé de Foie Gras de Canard aux Pieds de Cochon,

Yaourt au Roquette au Condiment d'une Gribiche,

Tuile de Pain Croustillante

Ou

Les Langoustines Croustillantes,

Ecume de Ratte au Comté, Caramel de Ponzu et Eclats de Fruits Secs



Le Pithiviers de Canard Colvert,

Mousseline de Châtaignes, les Cuisses en Pâté Tiède et Jus de Civet

Ou

Le Lieu Jaune Rôti en Croustillant de Maïs Grillé,

Déclinaison de Carottes Acidulées, Jus au Curry de Madras,

Et Zestes de Main de Bouddha



La Forêt Noire Revisitée,

Biscuit Aéré au Cacao Amer, Gaufrette, Ganache Montée au Chocolat Grand Cru

Griottes Confites Amarena et Crémeux à la Vanille de Madagascar

Ou

La Fraîcheur Exotique,

Ananas Mangue Passion, Biscuit Sablé Croustillant Opaline

Crémeux et Sorbet Plein Fruit

Menu Gourmet à 72€

Mise en Bouche



Le Pot-au-Feu de Foie Gras de Canard en Ballotin de Chou,
Royal de Champignons et Consommé Goûteux, Légumes d'Hiver

Ou

Les Saint Jacques et le Crabe Royal,
Crémeux de Crustacés, Carpaccio de Saint Jacques
Et Moelleux de Crabe Royal Emietté



Le Bar Sauvage Grillé,
Maltaise Mousseuse au Citron Confit, Fine Purée de Panais

Ou

Le Ris de Veau Doré au Sautoir,
Chanterelles au Jus, Mousseline de Topinambours, Eclats de Noisettes,
Chips de Salsifis et Jus de Veau au Café

Ou

La Côte de Veau Bio de la Famille Maury,
Croquettes de Pommes de Terre au Comté Affiné,
Raviole Végétale de Céleri, Râpé de Truffes Fraîches et Jus Réduit



Chariot de Fromages Affinés de la Fromagerie Blanchard



Dessert à Choisir sur la Page Suivante

En début du Repas (**avec ***)

***La carte et les menus ont été élaborés
par le chef de La Tour des Vents Damien Fagette***



Menu Découverte à 93€

*"La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le bonheur
du genre humain que la découverte d'une étoile."*

Brillât Savarin

Ce Menu est servi pour l'ensemble des convives

Commande de ce menu prise avant 13h15 et 21h

Laissez-vous conduire, avec hardiesse,
à la découverte de la cuisine de Damien Fagette



Pour les Enfants

(Jusqu'à 12 ans)

Menu à 51€ servi en demi-portion : 25,50€

Ou

Une viande ou un poisson avec légumes, 2 boules de glace : 20€