



Entrées

*Granité de gaspacho de tomates,
sur un tartare de fruits de mer aux arômes d'herbes* 9,00 €

Grained tomato gazpacho on herbal flavored seafood pie

*Crème tiède de homard à l'huile de crustacés
et son croustillant au sésame noir* 11,00 €

Mild cream of lobster shellfish oil and crispy black sesame

*Thon mi-cuit accompagné de sa fine tarte de tomates-mozzarella,
huiles italiennes aux herbes* 12,50 €

Half baked overlapped on a thin pie of tomato mozzarella, Italian herb oil

*Méli-mélo d'herbes folles et ses Saint Jacques juste raidies
au beurre salé de Bretagne, caramel de soja* 15,00 €

Mish mash of wild herbs and stiffened Saint Jacques
with salty butter of Brittany and caramel of soybean

*Marbré de foie gras aux figues confites,
accompagné de sa salade de roquette à l'huile de noix* 19,00 €

Marble of foie gras with confit of fig, rucola salad with walnut oil and acid juice

Possibilité de plats végétaliens et végétariens sur demande
Vegan dishes are also available



Plats

*Mille feuilles de foie gras poêlé
sur son chutney de fruits caramélisés, Arlette aux épices* 20,00 €

Puff pastry with pan fried foie gras, served with caramelized fruits chutney and spices

*Filet de dorade royale en croûte de sésame,
mix de légumes du moment, acidulé vierge* 23,00 €

Filet of Royal Bream with sesame crust,
mixt with seasonal vegetables, olive oil blended with citrus and salt

*Bar en filet sur son tapis de duo de polenta,
l'une noisette et l'autre provençale mousse virtuelle au Champagne* 25,00 €

Sea Bass filet served on a bed of hazelnut duo de ploenta,
a second layer with the other Provençal and a molecular Champagne foam

*Petite caille farcie au foie gras,
barigoule d'artichauts et sa purée de potiron, crème de foie gras* 28,00 €

Quail stuffed with foie gras artichoke leaves with pumkin puree and foie gras relish

Bœuf façon Rossini, jus de truffes et plaisirs du jardin 30,00 €

Beef Rossini, truffle juice and delights from the garden

*Nobles parties du veau de nos régions en croûte de giroles
servies rosées avec son méli-mélo de champignons* 33,00 €

Veal pieces from our region with girolles crust served rosees
indulged with mixed mushrooms

Possibilité de plats végétaliens et végétariens sur demande
Vegan dishes are also available



Fromage

Demi Saint Marcellin avec son chutney de saison 7,00 €

Half Saint Marcellin with seasonal chutney

Assortiment trois fromages et son chutney de saison 9,00 €

Selection of three cheeses and its seasonal chutney

Desserts

*Avec un cœur marron glacé, fondant chocolaté
recette de la Tour Rose avec sa glace au chocolat blanc* 9,00 €

With its heart of marron glacee, this chocolate fondant
is recipe from la Tour Rose served with white chocolate ice-cream

Poire en entremet, coulis caramel au beurre salé, glace au caramel 9,00 €

Pear entremets served with salted butter caramel coulis and caramel ice-cream

Surprise des Îles aux éclats crépitant et mousse de cacao 8,00 €

Surprise from the Islands with crunchy bits and cocoa mousse

Fruits de saison cuits en papillote et glace fraise des bois 7,00 €

Seasonal fruits cooked in curl paper with a wild strawberry ice cream

*Mille feuilles caramélisé et sa mousseline passion
servi avec une glace aux éclats passion* 10,00 €

Caramelised puff pastry and passion fruit mousse
served with ice cream of passion fruit bits



Menu à 39 €

Tarte fine aux tomates confites sur son concassé Maison, mesclun de salade
Grained tomato gazpacho on herbal flavored seafood tart

Ou

Crème tiède de homard à l'huile de crustacés et son croustillant au sésame noir
Mild cream of lobster shellfish oil and crispy black sesame



Magret de canard, sauce pain d'épice accompagné de son mélange du jardin
Duck magret, ginger bread sauce with mixed vegetables from the garden

Ou

Dos de cabillaud rôti et son émincé de pommes fruits en mix de céleris
Roasted cod with finely chopped apple fruit and mixed with celery



Avec un cœur marron glacé, fondant chocolaté
recette de la Tour Rose avec sa glace au chocolat blanc
With its heart of marron glaced, this chocolate fondant
is recipe from la Tour Rose served with white chocolate ice-cream

Ou

Fruits de saison cuits en papillote et glace fraise des bois
Seasonal fruits cooked in curl paper with a wild strawberry ice cream



Menu Découverte - 69 €

Le Chef compose pour vous...

Laissez-vous guider par un menu subtil et original !

The Head Chef is composing for you...

Indulge yourself with this subtile and original menu !

Amuses bouche

Amuses bouche

Entrée

Starters

Viande ou poisson

Main dishes : meat or fish

Fromage

Cheese

Dessert

Desert