



LA TOUR

Gilles ROUX vous propose :

MENUS ET PLATS A EMPORTER
NOEL ET ST SYLVESTRE 2010

RÉSERVATIONS :

04.71.66.86.66

contact@hotelrestaurantlatour.com

Délai minimum de commande
48 heures à l'avance



NOS TROIS MENUS A EMPORTER

MENU A 26€

Truite de la Clavarine en deux façons (rillettes et filets marinés aux zestes d'agrumes)

*Filet de merlan aux petits légumes
Et crème d'huitres*

*Caille farcie aux raisins
Jus au foie gras de canard*

Croquant exotique-citron vert (entremets)

Les plats chauds sont servis avec légume et féculent

Ce menu peut être emporté avec deux plats + dessert pour 22€

MENU A 31€

*Nems d'escargots de grazac
Julienne de légumes et trompettes de la mort*

*Filet d'omble chevalier
Jus aux noisettes torréfiées*

*Râble de lièvre en crépinette de châtaignes
Jus aux myrtilles*

Buche poire William-griotte

Les plats chauds sont servis avec légume et féculent

Ce menu peut être emporté avec deux plats + dessert pour 27€

MENU A 35 €

Terrine maison de foie gras de canard du domaine de Limagne (63), confiture d'oignons et coings

*Cassolette de St jacques et coquillages
Aux morilles*

*Chapon de la maison Vey cuit à basse température
Jus aux éclats de pistaches*

*Tarte croustillante chocolat caramel
Tuile aux de fèves de cacao*

Les plats chauds sont servis avec légume et féculent

Ce menu peut être emporté avec deux plats + dessert pour 30€

INFOS PRATIQUES

- Nous vous fournissons les contenants (plats, verrines...).

- Avec chaque menu (ou avec chaque plat) nous joignons une notice vous expliquant comment et combien de temps vous devez faire réchauffer vos plats.

-N'oubliez pas de prévoir le pain, le vin et le fromage:

*Pour trouver un vin adapté à votre menu ou à un plat, vous pouvez contacter la cave Marcon à st Bonnet le froid :
04.71.59.90.64*

Pour le pain, la boulangerie Merelle à Dunières vous propose un large choix de pains spéciaux : 04.71.66.81.76

Pour toute commande de menu complet, nous vous offrons les amuses bouche (3 pièces par personne)

LA CARTE A EMPORTER

(Prix à la part)

Les entrées :

Terrine maison de foie gras de canard
et jambon de porc bio (80g) 11€

Terrine maison de foie gras de canard
Confiture d'oignons et coings (80g) 11€

Nems d'escargots de Grazac
Julienne de légumes et trompettes de la mort 8€

Les poissons :

Filet d'omble chevalier 11€
Jus aux noisettes torréfiées

Cassolette de St Jacques et coquillages
Aux morilles 13€

Dos de cabillaud à la plancha
Jus à la syrah 10€

Les viandes :

Chapon de la maison Vey cuit à basse température
Jus aux éclats de pistaches 13€

Tournedos de jeune cerf (élevage de Guillaume Michel)
Jus aux aïrelles 12€

Caille farcie aux raisins,
jus au foie gras de canard 11€

ASSORTIMENT D'AMUSES BOUCHE (chaud et froid)

5 pièces par personne 5€

