



Bienvenue aux Trois Tours
Willkommen im Les Trois Tours

N°33

MENU ÉMOTION

6 étapes | 6 Gänge

220

L'ÉVEIL DES PAPILLES

Yaourt petit pois et citron
Tartelette bondelle, flouve et concombre
Sandwich jambon fromage
Peau de poulet
Joghurt mit Erbsen und Zitrone
Tartelett Bondelle, Flattergras und Gurke
Schinken-Käse-Sandwich
Hühnerhaut

SALADE 2.0

Salat 2.0

GAMBERO ROSSO

Thé vert | Agastache | Granny Smith
Gambero Rosso
Grüner Tee / Agastache / Granny Smith

SAINT-PIERRE

Combava | Tapioca | Coquillage
Saint-Pierre
Combava / Tapioka / Muscheln

SELLE ET CARRÉ D'AGNEAU

Piquillos | Rouille | Tomato
Lammrücken und -karree
Piquillos / Rouille / Tomato

GRUYÈRE ET VACHERIN

AFFINÉS PAR BENOÎT KOLLY (+11)
Confiture de lait à la flouve
Greyerzer und Vacherin,
gereift von Benoît Kolly (+11)
Milchkonfitüre mit Flattergras

RHUBARBE

Gingembre | Poivre long | Hibiscus
Rhabarber
Ingwer / Langer Pfeffer / Hibiskus

BASIL SMASH

Citron | Genièvre | Basilic
Basil Smash
Zitrone / Wacholder / Basilikum

MIGNARDISES

(Kleines Gebäck)

MENU IDYLLE

4 étapes | 4 Gänge
180

L'ÉVEIL DES PAPILLES

Yaourt petit pois et citron
Tartelette bondelle, flouve et concombre
Sandwich jambon fromage
Peau de poulet
Joghurt mit Erbsen und Zitrone
Tartelett Bondelle, Flattergras und Gurke
Schinken-Käse-Sandwich
Hühnerhaut

SALADE 2.0 Salat 2.0

SAINT-PIERRE

Combava | Tapioca | Coquillage
Saint-Pierre
Combava / Tapioka / Muscheln

SELLE ET CARRÉ D'AGNEAU

Piquillos | Rouille | Tomate
Lammrücken und -karree
Piquillos / Rouille / Tomate

GRUYÈRE ET VACHERIN

AFFINÉS PAR BENOÎT KOLLY (+11)
Confiture de lait à la flouve
Greyerzer und Vacherin,
gereift von Benoît Kolly (+11)
Milchkonfitüre mit Flattergras

BASIL SMASH

Citron | Genièvre | Basilic
Basil Smash
Zitrone / Wacholder / Basilikum

MIGNARDISES

(Kleines Gebäck)

Notre sommelier vous propose un
accord découverte avec votre menu.

Entdecken Sie, was Ihnen unser
Sommelier zu Ihrem Menu empfiehlt.

Offre Idylle | 4 verres de vin

Angebot Idylle | 4 Gläser Wein

80

Offre Émotion | 6 verres de vin

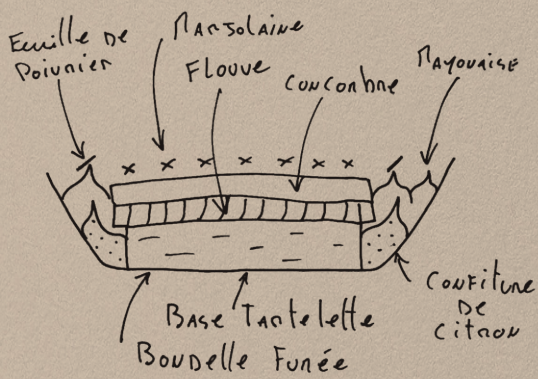
Angebot Idylle | 6 Gläser Wein

98

**Accord sans alcool | 4 verres
préparé par le chef Romain Paillereau**

Alkoholfreie Getränkebegleitung | 4 Gläser
zubereitet von Chefkoch Romain Paillereau

58



ROMAIN
PAILLEREAU



RESTAURANT DES
TROIS TOURS
BOURGUILLON



Scannez ce code avec votre téléphone
et entrez dans les coulisses de notre cuisine.
Scannen Sie diesen Code mit Ihrem Telefon und
blicken Sie hinter die Kulissen unserer Küche.