



Bienvenue aux Trois Tours
Willkommen im Les Trois Tours

N°34

MENU ÉMOTION

6 étapes | 6 Gänge
220

L'ÉVEIL DES PAPILLES

Tartelette rouget et foie de rouget
Croustade homard et pêche
Sandwich jambon fromage
Peau de poulet

Rotbarben-Tartelette mit Rotbarbenleber
Hummer-Croustade mit Pfirsich
Schinken-Käse-Sandwich
Hühnerhaut

ARTICHAUT CAMUS

Oseille | Céleri branche | Oursin

Camus-Artischocke
Sauerampfer | Stangensellerie | Seeigel

ESCARGOT DE STEFAN ETIENNE

Aigo boullido | Jambon des Frères Alcalá | Romarin

Schnecken von Stefan Etienne
Aigo Boullido | Schinken der Brüder Alcalá | Rosmarin

MERLU NOIR

Yuzu Kosho | Calamar | Beurre noisette

Schwarzer Seehecht
Yuzu-Kosho | Kalmar | Nussbutter

RIS DE VEAU

Angélique | Cumin | Orange

Kalbsbries
Engelwurz | Kreuzkümmel | Orange

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES (+25)

Benoît Kolly, Laiterie du Mouret

Jean-François Antony, Éleveur de fromages

Unsere Käseauswahl (+25)

Benoît Kolly, Käserei du Mouret

Jean-François Antony, Käsezüchter

REINE DES PRÉS

Bière | Gavotte | Orge

Mädesüß
Bier | Gavotte | Gerste

BABA AU GÉNÉPI

Framboise | Anis vert | Estragon

Baba mit Génépi

Himbeere | Grüner Anis | Estragon

MIGNARDISES

(Kleines Gebäck)

MENU IDYLLE

4 étapes | 4 Gänge

180

L'ÉVEIL DES PAPILLES

Tartelette rouget et foie de rouget

Croustade homard et pêche

Sandwich jambon fromage

Peau de poulet

Rotbarben-Tartelette mit Rotbarbenleber

Hummer-Croustade mit Pfirsich

Schinken-Käse-Sandwich

Hühnerhaut

ARTICHAUT CAMUS

Oseille | Céleri branche | Oursin

Camus-Artischocke

Sauerampfer | Stangensellerie | Seeigel

MERLU NOIR

Yuzu Kosho | Calamar | Beurre noisette

Schwarzer Seehecht

Yuzu-Kosho | Kalmar | Nussbutter

RIS DE VEAU

Angélique | Cumin | Orange

Kalbsbries

Engelwurz | Kreuzkümmel | Orange

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES (+25)

Benoît Kolly, Laiterie du Mouret

Jean-François Antony, Éleveur de fromages

Unsere Käseauswahl (+25)

Benoît Kolly, Käserei du Mouret

Jean-François Antony, Käsezüchter

BABA AU GÉNÉPI

Framboise | Anis vert | Estragon

Baba mit Génépi

Himbeere | Grüner Anis | Estragon

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 Émotion | 6 Gläser Wein

98

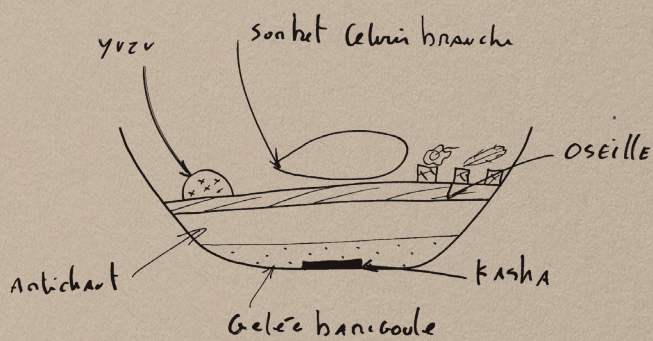
.

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

Alkoholfreie Getränkebegleitung | 4 Gläser
zubereitet von Chefkoch Romain Paillereau

58

+ Sauce Oursin



ROMAIN
PAILLERAU



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.