



Bienvenue aux Trois Tours
Willkommen im Les Trois Tours

N°31

MENU ÉMOTION

6 étapes | 6 Gänge

L'ÉVEIL DES PAPILLES

Purée de champignons et colza
Truite et yuzu
Sandwich jambon fromage
Peau de poulet
Püree aus Pilzen und Raps
Forelle und Yuzu
Käse-Schinken-Sandwich
Hähnchenhaut

SOUVENIR DE COPENHAGUE

Citron | Menthe poivrée | Rouille
Souvenir aus Kopenhagen
Zitrone | Pfefferminze | Rouille

CRABE MAYONNAISE

Mélicse | Caviar osciètre | Orange
Krabbe mit Mayonnaise
Melisse | Oscière-Kaviar | Orange

SKREI CONFIT

Dashi | Riz | Oursin
Kandierter Skrei
Dashi | Reis | Seeigel

PIGEON RÔTI

Mandarine | Sésame | Ciboulette
Geröstete Taube
Mandarine | Sesam | Schnittlauch

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES (+23)

Benoît Kolly, Laiterie du Mouret
Jean-François Antony, Éleveur de fromages
Unsere Käseauswahl (+23)
Benoît Kolly, Käserei du Mouret
Jean-François Antony, Käsezüchter

CHÈVRE FRAIS DU MOURET

Amande | Vin cuit | Argousier
Frischer Ziegenkäse aus Le Mouret
Mandel | Vin Cuit | Sanddorn

COURGE BUTTERNUT

Curcuma | Graine de coriandre | Galanga
Butternut-Kürbis
Kurkuma | Koriandersamen | Galgant

MIGNARDISES

(Kleines Gebäck)

MENU IDYLLE

4 étapes | 4 Gänge

L'ÉVEIL DES PAPILLES

Purée de champignons et colza
Truite et yuzu
Sandwich jambon fromage
Peau de poulet
Püree aus Pilzen und Raps
Forelle und Yuzu
Käse-Schinken-Sandwich
Hähnchenhaut

SOUVENIR DE COPENHAGUE

Citron | Menthe poivrée | Rouille
Souvenir aus Kopenhagen
Zitrone | Pfefferminze | Rouille

SKREI CONFIT

Dashi | Riz | Oursin
Kandierter Skrei
Dashi | Reis | Seeigel

PIGEON RÔTI

Mandarine | Sésame | Ciboulette
Geröstete Taube
Mandarine | Sesam | Schnittlauch

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES (+23)

Benoît Kolly, Laiterie du Mouret
Jean-François Antony, Éleveur de fromages
Unsere Käseauswahl (+23)
Benoît Kolly, Käserei du Mouret
Jean-François Antony, Käsezüchter

COURGE BUTTERNUT

Curcuma | Graine de coriandre | Galanga
Butternut-Kürbis
Kurkuma | Koriandersamen | Galgant

MIGNARDISES

(Kleines Gebäck)

Notre sommelier vous propose un
accord découverte avec votre menu.

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

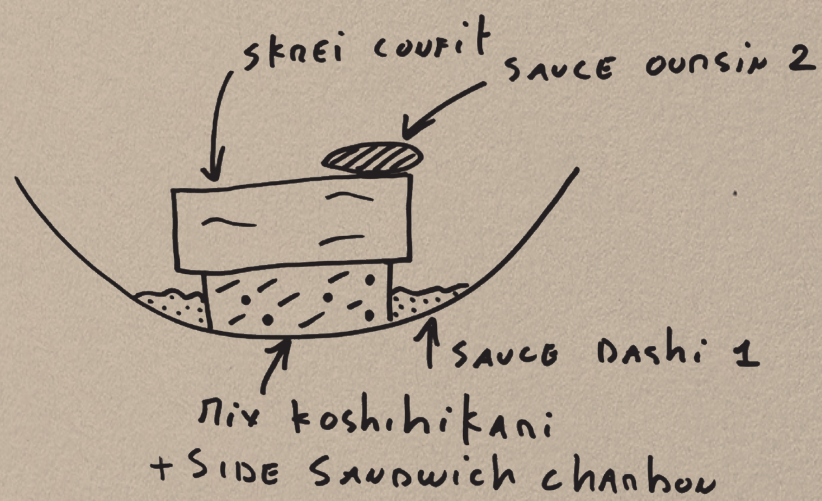
Offre Idylle | 4 verres de vin
Angebot Idylle | 4 Gläser Wein

• •

Offre Émotion | 6 verres de vin
Angebot Idylle | 6 Gläser Wein

•

**Accord sans alcool | 4 verres
préparé par le chef Romain Paillereau**
Alkoholfreie Getränkebegleitung | 4 Gläser
zubereitet von Chefkoch 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.