



Bienvenue aux Trois Tours
Willkommen im Les Trois Tours

N°32

MENU ÉMOTION

6 étapes | 6 Gänge
220

L'ÉVEIL DES PAPILLES

Purée de betterave et cébette
Tartelette thon et foie gras
Sandwich jambon fromage
Peau de poulet
Rote-Bete- und Frühlingszwiebelpurée
Thunfisch- und Foie-Gras-Tartelette
Käse-Schinken-Sandwich
Hähnchenhaut

NOS LACS ET MONTAGNES

Truite | Oseille | Écrevisse
Unsere Seen und Berge
Forelle | Sauerampfer | Flusskrebs

QUEUE DE HOMARD

Ponzu | Combava | Koji
Hummerschwanz
Ponzu | Combava | Koji

LOTTE FAÇON PAËLLA

Riz bomba | Seiche | Beurre noisette
Seeteufel nach Paella-Art
Bomba-Reis | Sepia | Haselnussbutter

FAUX-FILET DE VEAU

Cuchaule | Sauce Caesar | Persil
Kalbsfilet
Cuchaule | Caesar-Sauce | Petersilie

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

TARTE MERINGUÉE CÉLERI

Wasabi | Kiwi | Livèche
Sellerie-Baiser-Torte
Wasabi | Kiwi | Liebstöckel

GRANNY SMITH CONFITE

Bretzel | Vin de noix | Spéculos
Confierte Granny Smith
Brezel | Walnusswein | Spekulatius

MIGNARDISES

(Kleines Gebäck)

MENU IDYLLE

4 étapes | 4 Gänge
180

L'ÉVEIL DES PAPILLES

Purée de betterave et cébette

Tartelette thon et foie gras

Sandwich jambon fromage

Peau de poulet

Rote-Bete- und Frühlingszwiebelpurée

Thunfisch- und Foie-Gras-Tartelette

Käse-Schinken-Sandwich

Hähnchenhaut

NOS LACS ET MONTAGNES

Truite | Oseille | Écrevisse

Unsere Seen und Berge

Forelle | Sauerampfer | Flusskrebs

LOTTE FAÇON PAËLLA

Riz bomba | Seiche | Beurre noisette

Seeteufel nach Paella-Art

Bomba-Reis | Sepia | Haselnussbutter

FAUX-FILET DE VEAU

Cuchaule | Sauce Caesar | Persil

Kalbsfilet

Cuchaule | Caesar-Sauce | Petersilie

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

GRANNY SMITH CONFITE

Bretzel | Vin de noix | Spéculos

Confierte Granny Smith

Brezel | Walnusswein | Spekulatius

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

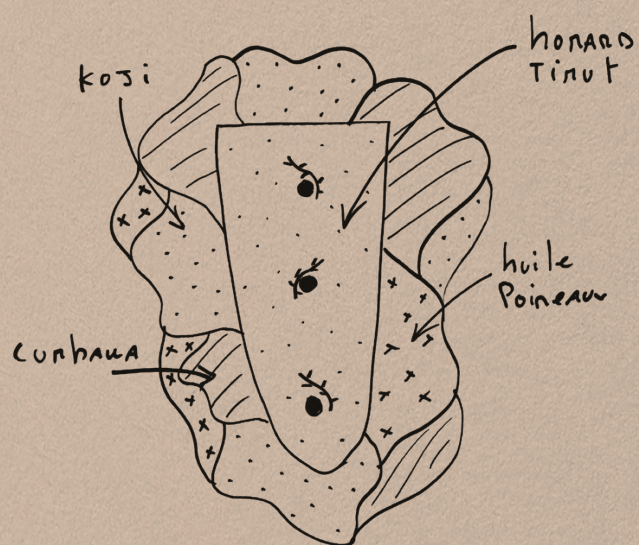
98

.

**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.