



Bienvenue aux Trois Tours
Willkommen im Les Trois Tours

N°35

GRAND MENU DE CHASSE

6 étapes | 6 Gänge
230

L'ÉVEIL DES PAPILLES

Croustade pigeon et mandarine
Croustillant saucisse aux choux
et moutarde de Bénichon
Sandwich jambon fromage
Peau de poulet
Tauben-Croustade mit Mandarine
Knusprige Wurst mit Kohl und Bénichon-Senf
Schinken-Käse-Sandwich
Hühnerhaut

TARTARE DE CERF

Agastache | Oseille | Agrume
Hirsch-Tatar
Agastache | Sauerampfer | Zitrusfrüchte

PITHIVIERS DE GIBIERS À PLUMES

Truffe Melanosporum
Pithiviers von Flugwild
Melanosporum-Trüffel

PIÈCE DE BICHE AU BARBECUE

Carvi | Pignon de pin | Noisette
Gegrilltes Rehstück
Kümmel | Pinienkern | Haselnuss

LE LIÈVRE À LA ROYALE FAÇON ANTONIN CARÊME

Purée façon Joël Robuchon
Hase à la Royale nach Antonin Carême
Kartoffelpüree nach Joël Robuchon

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

POIRE CONFÉRENCE

Thé Earl Grey | Bergamote
Konferenzbirne
Earl-Grey-Tee | Bergamotte

LE COING ET LA CHÂTAIGNE

Cajou | Pamplemousse | Timut
Quitte und Kastanie
Cashew | Grapefruit | Timut-Pfeffer

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

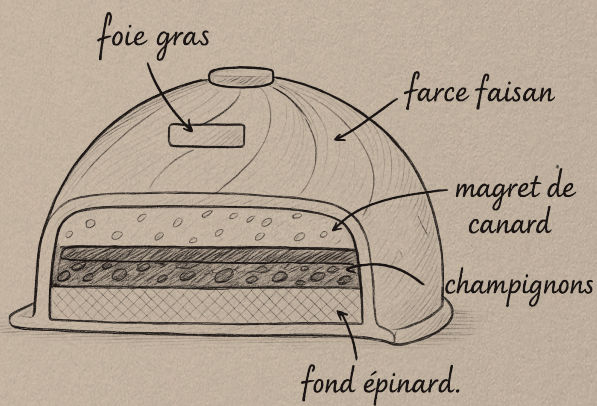
98

.

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

Alkoholfreie Getränkebegleitung | 4 Gläser
zubereitet von Chefkoch Romain Paillereau

58



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.