

MENU LA TOUR D'OR BLANC 53 €

Servi en semaine le midi (hors jours fériés)

Served on weekdays at lunchtime

« Les Prémices » - « The Beginnings »

L'Entrée

Les Escargots de Marie Odile / Marie Odile Snails

Livèche du jardin / Pois chiche de Beauce /

Silure Fumé / Kéfir

Garden Livèche / Sologne Chickpea / Smoked catfish / Kéfir

Le Plat

La Truite / Trout

Juste pochée / Légumes de nos maraichers /

Babeurre / Géranium Rosa

Poached trout / Local Spring vegetables / Milk / Geranium Rosa

L'avant dessert

et

Le Dessert

Esprit d'Automne / Autumn Spirit

Pommes fondantes et caramélisées / Sorbet vin chaud /

Pain d'épices / Crème fraîche de chez Sandra

Melting and caramelized apples / Mulled wine sorbet /

Gingerbread / Sandra Fresh Cream

Les douceurs de fin de repas

Sweetness

MENU LA TOUR D'OR BLANC 53 €

Servi en semaine le midi (hors jours fériés)

Served on weekdays at lunchtime

« *Les Prémices* » - « *The Beginnings* »

L'Entrée

Les Escargots de Marie Odile / Marie Odile Snails

Livèche du jardin / Pois chiche de Beauce /

Silure Fumé / Kéfir

Garden Livèche / Sologne Chickpea / Smoked catfish / Kéfir

Le Plat

La Truite / Trout

Juste pochée / Légumes de nos maraichers /

Babeurre / Géranium Rosa

Poached trout / Local Spring vegetables / Milk / Geranium Rosa

L'avant dessert

et

Le Dessert

Esprit d'Automne / Autumn Spirit

Pommes fondantes et caramélisées / Sorbet vin chaud /

Pain d'épices / Crème fraîche de chez Sandra

Melting and caramelized apples / Mulled wine sorbet /

Gingerbread / Sandra Fresh Cream

Les douceurs de fin de repas

Sweetness

MENU LA TOUR D'OR BLANC 53 €

Servi en semaine le midi (hors jours fériés)

Served on weekdays at lunchtime

« Les Prémices » - « The Beginnings »

L'Entrée

Les Escargots de Marie Odile / Marie Odile Snails

Livèche du jardin / Pois chiche de Beauce /

Silure Fumé / Kéfir

Garden Livèche / Sologne Chickpea / Smoked catfish / Kéfir

Le Plat

La Truite / Trout

Juste pochée / Légumes de nos maraichers /

Babeurre / Géranium Rosa

Poached trout / Local Spring vegetables / Milk / Geranium Rosa

L'avant dessert

et

Le Dessert

Esprit d'Automne / Autumn Spirit

Pommes fondantes et caramélisées / Sorbet vin chaud /

Pain d'épices / Crème fraîche de chez Sandra

Melting and caramelized apples / Mulled wine sorbet /

Gingerbread / Sandra Fresh Cream

Les douceurs de fin de repas

Sweetness

MENU LA TOUR D'OR BLANC 53 €

Servi en semaine le midi (hors jours fériés)

Served on weekdays at lunchtime

« *Les Prémices* » - « *The Beginnings* »

L'Entrée

Les Escargots de Marie Odile / Marie Odile Snails

Livèche du jardin / Pois chiche de Beauce /

Silure Fumé / Kéfir

Garden Livèche / Sologne Chickpea / Smoked catfish / Kéfir

Le Plat

La Truite / Trout

Juste pochée / Légumes de nos maraichers /

Babeurre / Géranium Rosa

Poached trout / Local Spring vegetables / Milk / Geranium Rosa

L'avant dessert

et

Le Dessert

Esprit d'Automne / Autumn Spirit

Pommes fondantes et caramélisées / Sorbet vin chaud /

Pain d'épices / Crème fraîche de chez Sandra

Melting and caramelized apples / Mulled wine sorbet /

Gingerbread / Sandra Fresh Cream

Les douceurs de fin de repas

Sweetness

MENU LA TOUR D'OR BLANC 53 €

Servi en semaine le midi (hors jours fériés)

Served on weekdays at lunchtime

« *Les Prémices* » - « *The Beginnings* »

L'Entrée

Les Escargots de Marie Odile / Marie Odile Snails

Livèche du jardin / Pois chiche de Beauce /

Silure Fumé / Kéfir

Garden Livèche / Sologne Chickpea / Smoked catfish / Kéfir

Le Plat

La Truite / Trout

Juste pochée / Légumes de nos maraichers /

Babeurre / Géranium Rosa

Poached trout / Local Spring vegetables / Milk / Geranium Rosa

L'avant dessert

et

Le Dessert

Esprit d'Automne / Autumn Spirit

Pommes fondantes et caramélisées / Sorbet vin chaud /

Pain d'épices / Crème fraîche de chez Sandra

Melting and caramelized apples / Mulled wine sorbet /

Gingerbread / Sandra Fresh Cream

Les douceurs de fin de repas

Sweetness

MENU LA TOUR D'OR BLANC 53 €

Servi en semaine le midi (hors jours fériés)

Served on weekdays at lunchtime

« *Les Prémices* » - « *The Beginnings* »

L'Entrée

Les Escargots de Marie Odile / Marie Odile Snails

Livèche du jardin / Pois chiche de Beauce /

Silure Fumé / Kéfir

Garden Livèche / Sologne Chickpea / Smoked catfish / Kéfir

Le Plat

La Truite / Trout

Juste pochée / Légumes de nos maraichers /

Babeurre / Géranium Rosa

Poached trout / Local Spring vegetables / Milk / Geranium Rosa

L'avant dessert

et

Le Dessert

Esprit d'Automne / Autumn Spirit

Pommes fondantes et caramélisées / Sorbet vin chaud /

Pain d'épices / Crème fraîche de chez Sandra

Melting and caramelized apples / Mulled wine sorbet /

Gingerbread / Sandra Fresh Cream

Les douceurs de fin de repas

Sweetness

MENU LA TOUR D'OR BLANC 53 €

Servi en semaine le midi (hors jours fériés)

Served on weekdays at lunchtime

« *Les Prémices* » - « *The Beginnings* »

L'Entrée

Les Escargots de Marie Odile / Marie Odile Snails

Livèche du jardin / Pois chiche de Beauce /

Silure Fumé / Kéfir

Garden Livèche / Sologne Chickpea / Smoked catfish / Kéfir

Le Plat

La Truite / Trout

Juste pochée / Légumes de nos maraichers /

Babeurre / Géranium Rosa

Poached trout / Local Spring vegetables / Milk / Geranium Rosa

L'avant dessert

et

Le Dessert

Esprit d'Automne / Autumn Spirit

Pommes fondantes et caramélisées / Sorbet vin chaud /

Pain d'épices / Crème fraîche de chez Sandra

Melting and caramelized apples / Mulled wine sorbet /

Gingerbread / Sandra Fresh Cream

Les douceurs de fin de repas

Sweetness

MENU LA TOUR D'OR BLANC 53 €

Servi en semaine le midi (hors jours fériés)

Served on weekdays at lunchtime

« Les Prémices » - « The Beginnings »

L'Entrée

Les Escargots de Marie Odile / Marie Odile Snails

Livèche du jardin / Pois chiche de Beauce /

Silure Fumé / Kéfir

Garden Livèche / Sologne Chickpea / Smoked catfish / Kéfir

Le Plat

La Truite / Trout

Juste pochée / Légumes de nos maraichers /

Babeurre / Géranium Rosa

Poached trout / Local Spring vegetables / Milk / Geranium Rosa

L'avant dessert

et

Le Dessert

Esprit d'Automne / Autumn Spirit

Pommes fondantes et caramélisées / Sorbet vin chaud /

Pain d'épices / Crème fraîche de chez Sandra

Melting and caramelized apples / Mulled wine sorbet /

Gingerbread / Sandra Fresh Cream

Les douceurs de fin de repas

Sweetness

MENU LA TOUR D'OR BLANC 53 €

Servi en semaine le midi (hors jours fériés)

Served on weekdays at lunchtime

« Les Prémices » - « The Beginnings »

L'Entrée

Les Escargots de Marie Odile / Marie Odile Snails

Livèche du jardin / Pois chiche de Beauce /

Silure Fumé / Kéfir

Garden Livèche / Sologne Chickpea / Smoked catfish / Kéfir

Le Plat

La Truite / Trout

Juste pochée / Légumes de nos maraichers /

Babeurre / Géranium Rosa

Poached trout / Local Spring vegetables / Milk / Geranium Rosa

L'avant dessert

et

Le Dessert

Esprit d'Automne / Autumn Spirit

Pommes fondantes et caramélisées / Sorbet vin chaud /

Pain d'épices / Crème fraîche de chez Sandra

Melting and caramelized apples / Mulled wine sorbet /

Gingerbread / Sandra Fresh Cream

Les douceurs de fin de repas

Sweetness

MENU LA TOUR D'OR BLANC 53 €

Servi en semaine le midi (hors jours fériés)

Served on weekdays at lunchtime

« Les Prémices » - « The Beginnings »

L'Entrée

Les Escargots de Marie Odile / Marie Odile Snails

Livèche du jardin / Pois chiche de Beauce /

Silure Fumé / Kéfir

Garden Livèche / Sologne Chickpea / Smoked catfish / Kéfir

Le Plat

La Truite / Trout

Juste pochée / Légumes de nos maraichers /

Babeurre / Géranium Rosa

Poached trout / Local Spring vegetables / Milk / Geranium Rosa

L'avant dessert

et

Le Dessert

Esprit d'Automne / Autumn Spirit

Pommes fondantes et caramélisées / Sorbet vin chaud /

Pain d'épices / Crème fraîche de chez Sandra

Melting and caramelized apples / Mulled wine sorbet /

Gingerbread / Sandra Fresh Cream

Les douceurs de fin de repas

Sweetness

MENU LA TOUR D'OR BLANC 53 €

Servi en semaine le midi (hors jours fériés)

Served on weekdays at lunchtime

« *Les Prémices* » - « *The Beginnings* »

L'Entrée

Les Escargots de Marie Odile / Marie Odile Snails

Livèche du jardin / Pois chiche de Beauce /

Silure Fumé / Kéfir

Garden Livèche / Sologne Chickpea / Smoked catfish / Kéfir

Le Plat

La Truite / Trout

Juste pochée / Légumes de nos maraichers /

Babeurre / Géranium Rosa

Poached trout / Local Spring vegetables / Milk / Geranium Rosa

L'avant dessert

et

Le Dessert

Esprit d'Automne / Autumn Spirit

Pommes fondantes et caramélisées / Sorbet vin chaud /

Pain d'épices / Crème fraîche de chez Sandra

Melting and caramelized apples / Mulled wine sorbet /

Gingerbread / Sandra Fresh Cream

Les douceurs de fin de repas

Sweetness

MENU LA TOUR D'OR BLANC 53 €

Servi en semaine le midi (hors jours fériés)

Served on weekdays at lunchtime

« *Les Prémices* » - « *The Beginnings* »

L'Entrée

Les Escargots de Marie Odile / Marie Odile Snails

Livèche du jardin / Pois chiche de Beauce /

Silure Fumé / Kéfir

Garden Livèche / Sologne Chickpea / Smoked catfish / Kéfir

Le Plat

La Truite / Trout

Juste pochée / Légumes de nos maraichers /

Babeurre / Géranium Rosa

Poached trout / Local Spring vegetables / Milk / Geranium Rosa

L'avant dessert

et

Le Dessert

Esprit d'Automne / Autumn Spirit

Pommes fondantes et caramélisées / Sorbet vin chaud /

Pain d'épices / Crème fraîche de chez Sandra

Melting and caramelized apples / Mulled wine sorbet /

Gingerbread / Sandra Fresh Cream

Les douceurs de fin de repas

Sweetness