



Terroir et Création 45€  
menu en 3 services

*une entrée  
un plat - un dessert*

Voyage de Saveurs 59€  
menu en 4 services

*une entrée - le jeune chou  
un plat - un dessert*

Découverte 80€  
menu en 5 services

*deux entrées - le jeune chou  
un plat - un dessert*

Le Foie Gras de la ferme du Mée, 26€  
la Saint-Jacques fumée par nos soins, chou fleur,  
ail noir et algues bretonnes  
ou  
Le Saumon label rouge  
moelleux et mariné, endives de Saint Gilles aux agrumes 22€  
ou  
«La fantaisie de Nicolas»



Le Jeune Chou de chez Gildas, le Caviar de Dordogne 26€  
émulsion de beurre noisette



La côte de Boeuf rôtie 29€  
ou  
La proposition de Nicolas  
accompagnée de salsifis de chez Bocel au beurre de raifort,  
purée d'herbes et jus infusé au sarrazin



Le chariot de Fromages affinés 12€  
par la maison Peltier  
ou  
La Noisette, 12€  
le chocolat et la poire, version effeuillée  
ou  
La Composition 12€  
autour de la mandarine et de la verveine de chez Sarah

# Les Tourelles

## Collection hiver

### Nos formules en semaine

#### L'Inspiration

##### Menu à 22€

Plat

Dessert

*disponible midi*

*30 € avec un verre de vin et café*

##### Menu à 29€

Entrée

Plat

Dessert ou Fromages

*disponible midi & soir*

*39 € avec deux verres de vin et café*

Le menu Inspiration est élaboré chaque jour à partir de produits du marché.

#### Le tête à tête aux Tourelles

##### Formule à 90€ pour 2 personnes

Entrée

Plat

Dessert ou Fromages

*Apéritif, accord mets/vins compris, café*



Notre viande de bœuf est d'origine française



Nous veillons à une qualité optimale de nos approvisionnements saisonniers.  
Pour cette raison, certains produits pourraient être amenés à être remplacés.

Nous vous remercions de votre compréhension.

#### Nos soirées Gourmandes

Faites plaisir à ceux que vous aimez et offrez leur une soirée extraordinaire avec nos bons cadeaux

##### **Menu Terroir et Création 65€**

(menu en 3 services, Cocktail Maison & accord mets/vins compris)

##### **Menu Voyage de Saveurs 100€**

(menu en 4 services, Champagne Duval Leroy & accord mets/vins compris)

##### **Formule Découverte 120€**

(menu en 5 services, Champagne Duval Leroy & accord mets/vins compris)



«La cuisine proposée aux Tourelles est le fruit de mes voyages, rencontres et expériences professionnelles à travers la France, l'Europe et l'Asie.»

Si vous souhaitez prendre à la carte,  
notre équipe reste à votre disposition pour vous guider.»

Nicolas Briand  
Chef de Cuisine des Tourelles

