

## INFORMATIONS PRATIQUES



- Nous vous fournissons les contenants (plats, verrines ...)
- Avec chaque menu (ou avec chaque plat) nous joignons une notice avec les consignes de service et de remise en température des plats
- N'oubliez pas de prévoir le vin et le fromage :

Pour le vin, la cave Marcon (Dunières et Saint-Bonnet-le froid) saura sélectionner pour vous les bouteilles en accord avec votre menu : 04.71.59.90.64

Pour le pain, la boulangerie Merelle à Dunières vous propose un large choix de pains spéciaux : 04.71.66.81.76



**Toute l'équipe de la Tour vous souhaite d'excellentes fêtes !**



# La Tour



## MENU ET PLATS À EMPORTER



**NOËL ET ST SYLVESTRE 2022**



**Réservations**

**04.71.66.86.66**

[contact@hotelrestaurantlatour.com](mailto:contact@hotelrestaurantlatour.com)



Délai minimum de commande  
**48H à l'avance**

# NOTRE MENU À EMPORTER

## Amuse-Bouche

Mousse légère de butternut et mousserons  
Croustille d'escargots à l'ail des ours



## Le foie gras de canard

Royale de foie gras de canard du domaine de Limagne,  
Aux champignons des bois

## Le saumon de Haute-Loire

Filet de saumon de Chanteuges beurre d'agrumes,  
Et vinaigre de mangue

## Le chapon fermier de la maison Vey

Suprême de chapon fermier label rouge,  
Jus corsé au porto,  
Pommes Dauphines au potimarron



## Le dessert au choix

Bûche Poire William, croustillant praliné  
Ou

Bûche légère aux amandes, confit de Kumquat et mandarine

## Mignardises

Macaron à la verveine citronnelle  
Bonbon chocolat, ganache framboise

*Ce menu peut être emporté avec deux plats + dessert pour 36 €*

## Pour les enfants (jusqu'à 12 ans)

Boudin blanc et purée de pommes de terre charlotte  
Mousse aux deux chocolats (blanc et noir)



# LA CARTE À EMPORTER (Prix à la part)

## Les entrées



Terrine de foie gras de canard nature  
Chutney au vinaigre de coings (70g environ)

14 €

Saumon Gravelax maison et crevettes, vinaigrette aux agrumes,  
Blinis à la farine de lentilles

11 €

## Les poissons

Cassolette de St Jacques, fondue d'endives et beurre de clémentine

16 €

Filet de sole aux écrevisses, bisque de crustacés

19 €



## Les viandes

Pavé de veau des Monts du Velay en croute de pistache,  
Fricassée de légumes d'hiver, Jus perlé à l'huile de noisettes

18 €

Fricassée de chapon Label rouge aux châtaignes,  
Purée de pommes de terre aux cèpes

16 €

## Les desserts

Bûche Poire William, croustillant praliné

5 €

Bûche légère aux amandes, confit de kumquat et mandarine

5 €

