INFORMATIONS PRATIQUES

*Nous vous fournissons **les contenants** (plats , verrines...).*

*Avec chaque menu (ou chaque plat) nous joignons une notice avec les **consignes de conservation** et de **remise en température des plats.***

*N'oubliez pas de **prévoir le vin et le pain :***

- *Pour le vin , la cave Marcon à St Bonnet le froid (04.71.59.90.64) saura sélectionner pour vous les bouteilles en accord avec vos plats.*

- *Pour le pain, la boulangerie Merelle à Dunières (04.71.66.81.76) vous propose un large choix de pains spéciaux.*

Réservations au
04.71.66.86.66
Commande pour Noël : avant le samedi 20/12
Commande pour la St Sylvestre : avant le samedi 27/12

Menu et plats à emporter

Noël et St Sylvestre 2025

Restaurant la Tour
43220 Dunières
04.71.66.86.66
contact@hotelrestaurantlatour.com

Tous les jours du 19 décembre au 01 janvier

JEU CONCOURS À GAGNER : 2 MENUS DU LIGNON

Notre menu à emporter

46 €

Amuse-bouches

Verrine de truite fumée et fruits exotiques
et
Mini chou aux escargots, pesto d'ail des ours

Les escargots d'Yssi

Royale de foie gras
crumble de magret fumé

Le bar

Filet de bar à la plancha, crème de langoustine,
fondue de julienne de légumes

Le chapon de la maison Vey

Chapon en deux cuissons : suprême rôti en cuisson lente et fricassée aux morilles, écrasée de pommes de terre aux cèpes

Le dessert aux choix

Bûche Ardéchoise : confit de clémentine et mousse châtaigne
ou
Bûche chocolat et fruits : bavaroise chocolat Ativao et son croustillant, crémeux exotique

Les mignardises

Pâte de fruits
Verrine pomme/poire/caramel beurre salé

Ce menu peut être emporté pour 40€ *:*
amuse-bouches, entrée, poisson ***OU*** *viande, dessert et mignardises*

Nos plats à la carte à emporter

Les entrées

Nos terrines de foie gras de canard servies avec chutney pomme au vinaigre de coing :

250 g = 30 €
500 g = 60 €
1 kg = 120€

Truite fumée du moulin du Bouchat , blinis à la farine de lentilles, crème citron 16€

Les poissons

Cassolette de St jacques, beurre de clémentines, julienne de légumes et petit épeautre 19 €

Filet de bar à la plancha, crème de langoustine, fondue de julienne de légumes au quinoa 17€

Les viandes

Civet de cerf, sauce grand veneur, flan de butternut 16€

Chapon en deux cuissons : Suprême rôti en cuisson lente et fricassée aux morilles, écrasée de pommes de terre aux cèpes 19€

Pour les enfants , nous vous proposons une formule plat+dessert à 12€

Suprême de pintade,
purée de pommes de terre et jus de viande
Verrine chocolat /framboise