Menu du Marché

Servi uniquement le Midi (sauf le week-end et jours fériés)
Entrée + Plat + Dessert : 25€

Menu des Tilleuls 37 €

Tartare de crevette avocat, sésame et gingembre

A suivre

Œuf parfait, royale d'asperge et coppa

Petite pêche du jour préparée selon l'envie

Ou

Agneau de sept heures confit, jus aux herbes

Dessert aux choix à la carte

Menu gourmand 52 €

Médaillon de foie gras mi cuit, chutney et ses toasts

Ou

Raviole de homard dans sa bisque

Poisson noble du moment…

Filet de bœuf saisi, sauce au poivre

Dessert aux choix à la carte

La Carte

Entrées

Médaillon de foie gras mi cuit, chutney et ses toasts 19
Œuf parfait, royale d'asperge et coppa 14
Tartare de crevette avocat, sésame et gingembre 15
Raviole de homard dans sa bisque 19

Plats

Petite pêche du jour, préparée selon l'envie 23
Filet de bœuf saisi, sauce au poivre et pommes grenailles 27
Poisson noble du moment… 27
Agneau de sept heures confit, jus aux herbes 23

(Toutes nos viandes sont d'origine française)

Fromage

Assiette de fromages affinés et sa confiture 8

Douceurs

Faisselle, coulis de fruits rouges 8
Arlette caramélisée, fruit exotique mousseline vanille bourbon et sorbet mangue citron 8
Sphère chocolat, mousse choco cappuccino, brownie et glace arabica 8
Poire pochée comme une sangria… 8

(Toutes nos glaces et sorbets sont faits maison)