

Menu du Marché 25€

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

Menu des Tilleuls 38€

Tourte Auvergnate aux champignons, pomme de terre, lard et Laguiole
A suivre

Velouté de topinambour châtaigne et gressin au sarrasin



Petite pêche du jour préparée selon l'envie

Ou

Noix de joue de bœuf confite, liée au foie gras



Dessert aux choix à la carte

Menu gourmand 55€

Médailon 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

Médailлон de foie gras mi cuit, chutney et ses toasts 19

Tourte Auvergnate aux champignons, pomme de terre, lard et Laguiole 15

Velouté de topinambour châtaigne et gressin au sarrasin 14

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

Noix de joue de bœuf confite, liée au foie gras 23

(Toutes nos viandes sont d'origine française)

Fromage

Assiette de fromages affinés et sa confiture 8

Douceurs

Faisselle crème de marron et muesli 8

Feuille à feuille chocolat mangue et son sorbet 9

Tarte vanille myrtille déstructurée... 9

Moelleux au potimarron et noix, crémeux orange et glace sirop d'érable 9

(Toutes nos glaces et sorbet sont fait maison)

