

## Menu du Marché 25€

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

## Menu des Tilleuls 38€

Saumon mariné gravlax, fraîcheur de lentilles pommes et noix  
A suivre

Velouté de potimarron au lait de coco et popcorn à l'huile de truffe



Petite pêche du jour préparée selon l'envie

Ou

Magret de canard rôti, réduction orange gingembre



Dessert aux choix à la carte

## Menu gourmand 55€

Médailon de foie gras mi cuit, chutney et ses toasts

Ou

Feuilleté de noix de St Jacques, bisque de crustacés



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

TouSaumon mariné gravlax, fraîcheur de lentilles pommes et noix 15

Velouté de potimarron au lait de coco, popcorn à l'huile de truffe 14

Feuilleté de noix de St Jacques, bisque de crustacés 19

### Plats

Petite pêche du jour, préparée selon l'envie 23

Filet de bœuf saisi, sauce au poivre et pommes grenailles 28

Poisson noble du moment... 27

Magret de canard rôti, réduction orange gingembre 23

(Toutes nos viandes sont d'origine française)

### Fromage

Assiette de fromages affinés et sa confiture 8

### Douceurs

Faisselle au miel, poire et pain d'épices 8

Arlette caramélisée, mousseline vanille, fruits exotiques et son sorbet 9

Texture aux 2 chocolats ... 9

Sabayon au Grand Marnier et fruits gratinés, sorbet framboise 9

(Toutes nos glaces et sorbet sont fait maison)

