

Menu du Marché 25€

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

Menu des Tilleuls 38€

Focaccia asperge, saumon mariné et ricotta aux herbes
A suivre

Raviole de volaille, crémeux champignons



Petite pêche du jour préparée selon l'envie

Ou

Croustillant de lapin farci à la tapenade, jus réduit à la sauge



Dessert aux choix à la carte

Menu gourmand 55€

Médailon de foie gras mi cuit, chutney et ses toasts

Ou

Feuilleté de homard et asperge dans sa bisque



Poisson noble du moment...



Filet de bœuf saisi, crème aux morilles



Dessert aux choix à la carte

La Carte

Entrées

Médailillon de foie gras mi cuit, chutney, toasts et glace foie gras 19

Focaccia asperge, saumon mariné et ricotta aux herbes 15

Raviole de volaille, crémeux de champignons 14

Feuilleté de homard et asperge dans sa bisque 19

Plats

Petite pêche du jour, préparée selon l'envie 23

Filet de bœuf saisi, crème aux morilles et pommes grenailles 28

Poisson noble du moment... 27

Croustillant de lapin farci à la tapenade, jus réduit à la sauge 23

(Toutes nos viandes sont d'origine française)

Fromage

Assiette de fromages affinés et sa confiture 8

Douceurs

Cigare chocolat praliné, sorbet poire 9

Baba au Grand Marnier, suprême d'orange, sorbet rhubarbe 9

Verrine de cheese cake revisité à la faisselle, fraise, coulis et spéculoos 9

Carpaccio d'ananas vanillé, lait de coco et son rocher, sorbet 9

(Toutes nos glaces et sorbet sont fait maison)

