

Menu du Marché 25€

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

Menu des Tilleuls 37€

Accras de crevette, achard de légumes et avocat
A suivre

Velouté de potimarron, châtaigne et crumble au sarrasin



Petite pêche du jour préparée selon l'envie

Ou

Croustillant de lapin farci à l'olive, sauce moutarde



Dessert aux choix à la carte

Menu gourmand 52€

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

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

Accras de crevette, achard de légumes et avocat 15

Velouté de potimarron, châtaigne et crumble 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

Croustillant de lapin farci à l'olive, sauce moutarde 23

(Toutes nos viandes sont d'origine française)

Fromage

Assiette de fromages affinés et sa confiture 8

Douceurs

Fondant au chocolat, sorbet potimarron vanille 8

Eclair poire praliné... 8

Vacherin glacé aux fruits exotiques, meringue coco et chantilly 8

Faisselle au miel de nos ruches, suprême d'orange 8

(Toutes nos glaces et sorbet sont fait maison)

