

Menu du Marché 25€

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

Menu des Tilleuls 37€

Focaccia de légumes grillée, caviar d'aubergine mousse de chèvre
A suivre

Tataki de thon au lait de coco et citron vert, salade Thaï



Petite pêche du jour préparée selon l'envie

Ou

Magret de canard rôti à l'orange et au miel de nos ruches



Dessert aux choix à la carte

Menu gourmand 52€

Médailon de foie gras mi cuit, chutney et ses toasts

Ou

Poulpe Snacké, panisse, fenouil à l'orange et sorbet poivron



Poisson noble du moment...



Filet de bœuf saisi, sauce au poivre de Sichuan



Dessert aux choix à la carte

La Carte

Entrées

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

Focaccia de légumes grillés, caviar d'aubergine et mousse de chèvre 14

Tataki de thon au lait de coco et citron vert, salade Thaï 17

Poulpe Snacké, panisse, fenouil à l'orange et sorbet poivron 19

Plats

Petite pêche du jour, préparée selon l'envie 23

Filet de bœuf saisi, sauce au poivre de Sichuan et pommes grenailles 27

Poisson noble du moment... 27

Magret de canard rôti à l'orange et au miel de nos ruches 23

(Toutes nos viandes sont d'origine française)

Fromage

Assiette de fromages affinés et sa confiture 8

Douceurs

Tarte bavaroise à la vanille, fruits rouges et sorbet cassis 8

Feuille à feuille chocolat sorbet orange sanguine 8

Baba au rhum de la Martinique fruits exotiques... 8

Faisselle au miel, granola et figues rôties 8

(Toutes nos glaces et sorbet sont fait maison)

