

## Menu du Marché

Servi uniquement le Midi (sauf le week-end et jours fériés)  
Entrée + Plat + Dessert : 25€

## Menu des Tilleuls 37 €

Barbajuan (ravioli frit) ricotta épinard, caviar d'aubergine  
A suivre

Ballotine de volaille, asperge et crème aux morilles



Petite pêche du jour préparée selon l'envie

Ou

Croustillant de lapin farci, sauce moutarde à l'ancienne



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, crème aux morilles



Dessert aux choix à la carte

## La Carte

### Entrées

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

Barbajuan (ravioli frit) ricotta épinard, caviar d'aubergine 14

Ballotine de volaille, asperge et crème aux morilles 15

Poulpe snacké, panisse, fenouil à l'orange et poivron 17

### Plats

Petite pêche du jour, préparée selon l'envie 23

Filet de bœuf saisi, crème aux morilles et pommes grenailles 27

Poisson noble du moment... 27

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

*(Toutes nos viandes sont d'origine française)*

### Fromage

Assiette de fromages affinés et sa confiture 8

### Douceurs

Faisselle aux fruits exotiques, coulis mangue 8

Fraise rhubarbe, crémeux de mascarpone financier et sorbet fraise 8

Finger chocolat noisette, caramel au beurre salé 8

Cheese cake déstructuré, citron pomme verte, sorbet bergamote 8

*(Toutes nos glaces et sorbets sont faits maison)*

