

## Menu du Marché 25€

Servi uniquement le Midi (sauf le week-end et jours fériés)

## Menu des Tilleuls 38€

Mise en bouche

Focaccia, caviar d'aubergine, légumes grillés, pesto, jambon italien et mousse de fromage frais

Ou

Tartare de saumon mariné au sésame, salade Thaï et avocat



Petite pêche du jour préparée selon l'envie

Ou

Mijoté d'agneau confit des Alpes, jus aux herbes



Dessert au choix à la carte

## Menu gourmand 55€

Mise en bouche

Foie gras mi cuit, chutney, toasts et glace foie gras

Ou

Fraicheur de homard, quinoa sauce cocktail



Poisson noble du moment...



Filet de bœuf saisi, crème aux morilles



Dessert au choix à la carte

## La Carte

### Entrées

Foie gras mi cuit, chutney, toasts et glace foie gras... 19

Focaccia, caviar d'aubergine, légumes grillés, pesto, jambon italien et mousse de fromage frais... 15

Tartare de saumon mariné au sésame, salade Thaï et avocat ... 15

Fraicheur de homard, quinoa et sauce cocktail... 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

Mijoté d'agneau confit des Alpes, jus aux herbes... 23

(Toutes nos viandes sont d'origine française)

### Fromage

Assiette de fromages affinés et sa confiture... 8

### Douceurs 9€

Tulipe caramélisée, fruits frais, sorbet et crème de mascarpone

Entremet chocolat cacahuète, caramel au beurre salé, glace snickers

Verrine façon cheese cake exotique, mangue coco citron vert et crumble spéculoos

Déclinaison de la nectarine, moelleux, compotée et sorbet pêche rooibos

(Toutes nos glaces et sorbet sont fait maison)

