

Menu du Marché 25€

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

Menu des Tilleuls 38€

Mise en bouche

Croustillant de boudin noir aux pommes, jus d'oignons doux caramélisés

Ou

Saumon gravlax, pickles de légumes, houmous de betterave, crème d'aneth et bille de citron



Petite pêche du jour préparée selon l'envie

Ou

Magret de canard, sauce au miel, orange et gingembre



Dessert au choix à la carte

Menu gourmand 55€

Mise en bouche

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

Ou

Velouté de topinambour à la vanille, pétales de St Jacques et huile de truffe



Poisson noble du moment...



Filet de bœuf saisi, sauce au poivre



Dessert au choix à la carte

La Carte

Entrées

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

Croustillant de boudin noir aux pommes, jus d'oignons doux caramélisés...15

Saumon gravlax, pickles de légumes, houmous de betterave, crème d'aneth et bille de citron...15

Velouté de topinambour à la vanille, pétales de St Jacques, huile de truffe 19

Plats

Petite pêche du jour, préparée selon l'envie... 23

Filet de bœuf saisi, sauce au poivre... 28

Poisson noble du moment... 27

Magret de canard, sauce au miel, orange et gingembre...23

(Toutes nos viandes sont d'origine française)

Fromage 8€

Assiette de fromages affinés et sa confiture...

Douceurs 9€

Mont Blanc, glace vanille et cassis, meringue crème de marron et chantilly

Arlette caramélisée, mousseline citron, framboises et sorbet citron bergamote

Baba au cointreau et clémentine Corse

Mini buche façon foret Noire, cerise amarena, chantilly stracciatella et sorbet griotte

