

Menu du Marché 25€

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

Menu des Tilleuls 38€

Mise en bouche

Œuf parfait, crémeux de topinambour, champignons, chips de légumes et huile de truffe

Ou

Focaccia de saumon mariné, tomate confite, olive, mousse de fromage frais jus aux herbes



Petite pêche du jour préparée selon l'envie

Ou

Suprême de pintade en basse température, réduction aux saveurs d'Orient



Dessert au choix à la carte

Menu gourmand 55€

Mise en bouche

Foie gras mi cuit, chutney, toasts et pain d'épices

Ou

Feuilleté de St Jacques, crème de homard



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 pain d'épices...19

Œuf parfait, crémeux de topinambour, champignons, chips de légumes et huile de truffe...15

Focaccia de saumon mariné, tomate confite, olive, mousse de fromage frais jus aux herbes...15

Feuilleté de St Jacques, crème de homard...19



Plats

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

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

Poisson noble du moment... 27

Suprême de pintade en basse température, réduction aux saveurs d'Orient...23

(Toutes nos viandes sont d'origine française)

Fromage 8€

Assiette de fromages affinés et sa confiture...

Douceurs 9€

Flan pâtissier vanille et datte, compotée de pomme, caramel au beurre salé

Affogato aux brisures de cookies (café, glace vanille et café, chantilly et meringue)

Charlotte poire chocolat à la fève de tonka en verrine

Feuille à feuille caramélisé aux fruits exotiques, mousseline vanille et sorbet mangue

