

Menu du Marché

Servi uniquement le Midi (sauf le week-end et jours fériés)
Entrée + Plat + Dessert : 24€

Menu des Tilleuls 35 €

Crèmeux de choux fleurs à la vanille et pétales de st Jacques
A suivre

Cannelloni de mousseline de volaille, émulsion aux cèpes



Petite pêche du jour préparée selon l'envie

Ou

Agneau confit façon tajine aux saveurs d'Orient



Dessert aux choix à la carte

Menu gourmand 51 €

Médailon de foie gras mi cuit, chutney et ses toasts

Ou

Tartare de thon mariné au sésame, mangue et avocat



Poisson noble du moment...



Filet de bœuf saisi, sauce au poivre Timut

Ou

Côte de veau rôti, crème aux champignons



Dessert aux choix à la carte

La Carte

Entrées

- Médailillon de foie gras mi cuit, chutney et ses toasts 17
- Cannelloni de mousseline de volaille, émulsion aux cèpes 14
- Tartare de thon mariné au sésame, mangue et avocat 15
- Crèmeux de choux fleur à la vanille et pétales de st Jacques 15

Plats

- Petite pêche du jour, préparée selon l'envie 23
- Filet de bœuf saisi, Sauce au poivre Timut et pommes grenailles 27
- Poisson noble du moment... 27
- Agneau confit façon tajine aux saveurs d'Orient 23
- Cote de veau rôtie, crème aux champignons 26

(Toutes nos viandes sont d'origine française)

Fromage

- Assiette de fromages affinés et sa confiture 8

Douceurs

- Faisselle crème de marron et granola 8
- Finger chocolat cacahuète, glace caramel au beurre salé 8
- Financier amande, mousseline pistache et fruits rouges 8
- Vacherin glacé, meringue coco et fruits exotiques 8

