

Menu du Marché 25€

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

Menu des Tilleuls 38€

Mise en bouche

Cappuccino de lentilles, poitrine grillée et dès de foie gras

Ou

Accras de crevette, achard de légumes, avocat et sauce aigre douce



Petite pêche du jour préparée selon l'envie

Ou

Croustillant de lapin farci à la tapenade, sauce moutarde



Dessert au choix à la carte

Menu gourmand 55€

Mise en bouche

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

Ou

Velouté de choux fleur 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 pain d'épices...19

Cappuccino de lentilles, poitrine grillée et dës de foie gras ...15

Accras de crevette, achard de légumes, avocat et sauce aigre douce...15

Velouté de choux fleur 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

Croustillant de lapin farci à la tapenade, sauce moutarde...23

(Toutes nos viandes sont d'origine française)

Fromage 8€

Assiette de fromages affinés et sa confiture...

Douceurs 9€

Chou profiterole, poire pochée, chantilly pralinée et sauce chocolat

Carpaccio d'ananas infusé aux épices douces, sorbet coco et coulis mangue

Faisselle aux fruits rouges...

Coque chocolat pistache façon Dubaï

