

Menu du Marché 25€

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

Menu des Tilleuls 38€

Mise en bouche

Comme un Vitello tonnato, tranche de veau, thon mi cuit et gravlax, sauce tonnato, citron, capres et condiments

Ou

Cannelloni de courgette mariné au basilic, mousse de fromage frais, soupe froide du moment



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 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

Comme un Vitello tonnato, tranche de veau, thon mi cuit et gravlax, sauce tonnato, citron, capres et condiments... 15

Cannelloni de courgette mariné au basilic, mousse de fromage frais, soupe froide du moment... 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

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

Bounty : parfait chocolat, biscuit coco sauce chocolat et sorbet coco

Verrine façon pêche Melba, Arlette caramélisée, pêche, mousseline vanille sorbet fraise

Melon confit à la vanille, madeleine, chantilly et sorbet lavande

(Toutes nos glaces et sorbet sont fait maison)

