# Menu du Marché 25€

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

# Menu des Tilleuls 38€

Mise en bouche

Médaillon aux 2 saumons et citron vert, agrumes et balsamique à la mangue

Ou

Gaspacho Andalou, Burratina, huile de basilique et tuile de pain

Petite pêche du jour préparée selon l'envie

Ou

Magret de canard rôti, réduction au porto et cerise

Dessert aux 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 aux choix à la carte

# La Carte

## Entrées

Foie gras mi cuit, chutney, toasts et glace foie gras 19
Médaillon aux 2 saumons et citron vert, agrumes et balsamique à la mangue 15
Gaspacho Andalou, Burratina, huile de basilique et tuile de pain 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
Magret de canard rôti, réduction au porto et cerise 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
Chocolat / menthe : mousse, crumble et tuile chocolat, sorbet menthe
Abricots rôtis au miel et romarin, financier amande sorbet et brousse citronnée
Tiramisu Corse à la châtaigne, orange et canistrelli

(Toutes nos glaces et sorbet sont fait maison)