

Menu du Marché 25€

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

Menu des Tilleuls 38€

Mise en bouche

Tartare de crevette façon asiatique, salade Thai et avocat

Ou

Tourte Auvergnate (pomme de terre, lard, Laguiole) crème de champignons



Petite pêche du jour préparée selon l'envie

Ou

Mijoté d'agneau confit, jus aux herbes



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

Tartare de crevette façon asiatique, salade Thaï et avocat...15

Tourte Auvergnate (pomme de terre, lard, Laguiole) crème de champignons...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

Mijoté d'agneau confit, jus aux herbes...23

(Toutes nos viandes sont d'origine française)

Fromage 8€

Assiette de fromages affinés et sa confiture...

Douceurs 9€

Verrine façon cheese cake ananas, citron vert

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

Succès poire chocolat...

Carpaccio d'orange et datte aux saveurs d'Orient, glace pistache

