

Menu du Marché 25€

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

Menu des Tilleuls 38€

Mise en bouche

OËuf parfait, crème de champignons, chips de coppa

Ou

Raviole de crevette aux petits légumes, sauce coco citronnelle



Petite pêche du jour préparée selon l'envie

Ou

Noix de joue de bœuf confite, liée au foie gras



Dessert au choix à la carte

Menu gourmand 55€

Mise en bouche

Foie gras mi cuit, chutney, toasts et glace foie gras

Ou

Bouchée à la reine de homard et sa bisque



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 glace foie gras... 19
- Raviole de crevette aux petits légumes sauce coco citronnelle...15
- Œuf parfait, crème de champignons, chips de coppa... 15
- Bouchée à la reine de homard et sa bisque... 19

Plats

- Petite pêche du jour, préparée selon l'envie... 23
- Filet de bœuf saisi, sauce au poivre... 28
- Poisson noble du moment... 27
- Noix de joue de bœuf liée au foie gras... 23

(Toutes nos viandes sont d'origine française)

Fromage

- Assiette de fromages affinés et sa confiture... 8

Douceurs 9€

- Gaufre, poire pochée, chantilly spéculoos et glace vanille
- Carpaccio d'orange à la cannelle, miel, dattes, pistache crème de mascarpone
- Fondant au chocolat sorbet passion
- Sablé breton, bavaroise à la vanille, crème de marron, meringue et sorbet cassis

