

Menu du Marché 25€

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

Menu des Tilleuls 38€

Mise en bouche

Velouté de choux fleur vanille, pétales de st Jacques et chips de topinambour

Ou

Barbajuan ricotta épinard (ravioli frit), crème de yaourt à la menthe et sorbet poivron



Petite pêche du jour préparée selon l'envie

Ou

Suprême de pintade cuit en basse température, réduction aux saveurs d'orient et citron confit



Dessert au choix à la carte

Menu gourmand 55€

Mise en bouche

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

Ou

Raviole de homard dans sa bisque



Poisson noble du moment...



Filet de bœuf saisi, sauce aux girolles



Dessert au choix à la carte

La Carte

Entrées

Foie gras mi cuit, chutney, toasts et glace foie gras... 19

Barbajuan ricotta épinard (ravioli frit), crème de yaourt à la menthe et sorbet poivron... 15

Velouté de choux fleur vanille, pétales de st Jacques et chips de topinambour...15

Raviole de homard dans sa bisque... 19

Plats

Petite pêche du jour, préparée selon l'envie... 23

Filet de bœuf saisi, sauce aux girolles et pommes grenailles... 28

Poisson noble du moment... 27

Suprême de pintade cuit en basse température, réduction aux saveurs d'orient et citron confit... 23

(Toutes nos viandes sont d'origine française)

Fromage

Assiette de fromages affinés et sa confiture... 8

Douceurs 9€

Tiramisu déstructuré, glace café, brownie chocolat, crème de mascarpone et biscuit cuillère

Carpaccio d'ananas façon pina colada, baba au rhum ambré

Verrine de faisselle, figue, financier amande et tuile caramélisée

Nougat glacé au miel de nos ruches, fruits rouges du moment

(Toutes nos glaces et sorbet sont fait maison)