

∞ Menu ∞

RESTAURANT AUBERGE DES TILLEULS

∞ Les entrées ∞

- Œufs pochés en Meurette
- Maquereau mariné au citron vert et petits pois
- L'artichaud vinaigrette de l'Auberge
- Terrine de foie de volaille
- Escargots de Bourgogne en persillade
- Salade croquante de radis – mousse de chèvre frais
- Pressé de pot au feu au foie gras – condiment ravigotte *(suppl. 2.50€)*
- Gâteau de foie blond – vinaigrette à la tomate

∞ Les plats ∞

❖ NOS POISSONS

- Sélection noble de notre poissonnier comme un pot au feu *(suppl. 4.00€)*
- Poisson du jour selon arrivage

❖ NOS VIANDES

- Tête de veau croustillante – sauce gribiche
- Le traditionnel bœuf bourguignon
- Endives au jambon des Tilleuls
- Ris de veau rôtis à l'Armagnac *(suppl. 8.00 €)*
- Fricassée de volaille aux choux
- Côte de cochon – ail , échalotes et oignons
- Rognons de veau façon Bollo *(suppl. 3.00 €)*
- La sélection bouchère du Chef

∞ Les fromages ∞

- Faisselle (herbes, sucre ou coulis)
- Assortiment de fromages de région (suppl 2.50€ si en plus d'un dessert)

∞ Les Desserts ∞

- Tarte aux pommes Alsacienne – glace vanille
- Entremet chocolat - noisettes
- Crêpe Suzette de l'Auberge
- Yaourt Bulgare aux fruits de saison
- Parfait glacé à l'ananas rôti
- Café gourmand

Menu 28 € : entrée + plat **ou** plat et dessert

Menu 32€ : entrée + plat + dessert