

∞ Menu ∞

RESTAURANT AUBERGE DES TILLEULS

∞ Les entrées ∞

- Œufs pochés en Meurette *(suppl. 3.50 €)*
- Filet de rouget grillé – légumes du soleil confits
- Vitello tonnato des Tilleuls
- Escargots de Bourgogne en persillade
- Terrine de foie de volaille
- Salade estivale – chaource croustillant
- Tartelette de tomates cerises – ricotta, basilic
- Velouté glacé de petits pois, fèves et lard paysan

∞ Les plats ∞

❖ NOS POISSONS

- Poisson du jour selon arrivage
- Nage de poisson noble, moules et safran *(suppl. 7.50€)*
- Aïoli de poisson blanc

❖ NOS VIANDES

- Tête de veau traditionnelle – sauce gribiche
- Travers de porc braisé au miel – romarin et citronnelle
- Bœuf bourguignon de l'Auberge
- Ris de veau rôtis à l'Armagnac *(suppl. 8.00 €)*
- Fricassée de volaille – ail frais, tomates anciennes et olives
- Tartare de bœuf des Tilleuls
- Rognons de veau façon Bollo *(suppl. 6.00 €)*
- La sélection bouchère du Chef

∞ Les fromages ∞ (suppl 5.00€ si **en plus d'un dessert**)

- Faisselle (herbes, sucre ou coulis)
- Assortiment de fromages de région

∞ Les Desserts ∞

- Tartelette chocolat-caramel , glace caramel beurre salé
- La cerise de l'Auberge
- Entremet amande amère et pralines roses
- Yaourt Bulgare revisité aux fruits rouges
- Parfait glacé citron vert et verveine meringuée
- Café gourmand (suppl. 1.90€) ou Thé gourmand (suppl. 4.00€)

Menu 19 € : entrée + plat **ou** plat et dessert

Menu 22€ : entrée + plat + dessert