

∞ Menu ∞

RESTAURANT AUBERGE DES TILLEULS

∞ Les entrées ∞

- Œufs pochés en Meurette *(suppl. 3.50€)*
- Poireaux vinaigrette – œuf mollet frit
- Tourte au riesling
- Salade de choux de l'Auberge – lieu de ligne fumé
- Soupe à l'oignon revisitée
- Terrine de foie de volaille

∞ Les plats ∞

❖ NOS POISSONS

- Merlan de ligne à la grenobloise
- Sélection noble de notre poissonnier – bisque de homard *(suppl. 7.50€)*

❖ NOS VIANDES

- Tête de veau traditionnelle – sauce gribiche
- Bœuf bourguignon de l'Auberge
- Volaille fermière rôtie au verjus et raisins
- Rognons de veau façon vert-pré *(suppl. 6.00 €)*
- La sélection bouchère du Chef
- Le bœuf carottes des Tilleuls
- Ris de veau rôtis à l'Armagnac *(suppl. 8.00 €)*

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

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

∞ Les Desserts ∞

- Tartelette poire - pistaches
- Crème brûlée des Tilleuls aux fruits exotiques
- Forêt noire glacée
- Blanc monté au cassis
- Café gourmand (suppl. 1.90€) ou Thé gourmand (suppl. 4.00€)

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

Menu 22€ : entrée + plat + dessert