

Carte des menus

◆ *Les entrées* ◆

Œufs pochés en Meurette
Ceviche de dorade - fruits de la passion et grenades
Soupe de tomates cerises, framboises et gingembre
Salade de brocolis et noisettes torréfiées, pesto de basilic et coriandre
Carpaccio de bœuf, crème de parmesan et vinaigre balsamique
Terrine de foie de volaille, gelée de porto



◆ *Les plats* ◆

NOS POISSONS

Aïoli de poisson blanc servi froid - légumes primeurs
Sélection noble de notre poissonnier - palets de pommes de terre vinaigrées, tomates et coulis de basilic (suppl. 6,00 €)

NOS VIANDES

Tête de veau traditionnelle - sauce gribiche
Rognons de veau façon Bollo
Fricassée de volaille fermière de Bourgogne - petits pois, fèves et lard paysan
Tartare de bœuf de l'Auberge
Petites courgettes de Nice farcies, vierge de tomates
Ris de veau rôtis à l'Armagnac (suppl. 8,00 €)
Travers de porc braisé au miel, romarin et citronnelle - poêlée de navets au poivre de Madagascar



◆ *Les fromages* ◆ (suppl 3,00€ si en plus d'un dessert)

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



◆ *Les desserts* ◆

Crumble aux abricots, amandes et romarin
Pavlova aux fruits rouges
Charlotte au chocolat de l'Auberge
Parfait glacé citron vert et verveine meringuée
La Pêche de l'Auberge
Café gourmand (suppl. 1,50€) ou Thé gourmand (suppl. 2,50€)



◆ **Menu à 22 €** : entrée + plat **ou** plat et dessert

◆ **Menu à 26 €** : entrée + plat + dessert

Nicolas **ARNOLD**



Michelin Bib Gourmand

Auberge des Tilleuls