

Carte des menus

◆ Les entrées ◆

Œufs pochés en Meurette
Tartelette au gorgonzola doux et pickles de céleris - figues, raisins et noix
Velouté de maïs, jaune d'œuf mariné au vinaigre de cidre - crumble de chorizo
Tartare de truite saumonée rafraîchie aux herbes - émulsion de bibeleskaes*
Tataki de faux-filet de bœuf maturé - betteraves, ail et citron vert
Terrine de foies de volaille, gelée au cassis et porto

* Bibeleskaes : spécialité culinaire alsacienne à base de fromage blanc



◆ Les plats ◆

NOS POISSONS

Poisson du jour en papillote - choux-fleurs rôtis et émulsion de beurre noisette
Bouillabaisse de poisson noble et crustacés de l'Auberge (suppl. 4,00 €)
Friand aux poissons - salade de légumes croquants

NOS VIANDES

Tête de veau traditionnelle - sauce gribiche
Rognons de veau façon Bollo
Fricassée de volaille fermière de Bourgogne - carottes fanes et grenailles rôties
Joues de bœuf braisées à la bourguignonne - gratin de macaronis au vieux parmesan
Tendron de veau confit au paprika fumé - quinoa comme un taboulé
Ris de veau rôtis à l'Armagnac (suppl. 6,00 €)
Palette de porc caramélisée aux échalotes - poêlée de patates douces et butternut au sésame

Nicolas ARNOLD



Auberge des Tilleuls



◆ Les fromages ◆ (suppl. 2,00€ si en plus d'un dessert)

Faisselle (herbes, sucre ou coulis)
Assortiment de fromages de région
Bouchons de roquefort en robe de noix, poires pochées au vin rouge



◆ Les desserts ◆

Poire Belle-Hélène revisitée des Tilleuls
Tartelette avocat, bananes et citron vert
Riz au lait à la vanille de Madagascar - ananas rôti
Duo de crèmes chocolat et pralinée - streussel* au cacao
Omelette norvégienne à la mandarine
Café gourmand ou Thé gourmand

* Streussel : spécialité culinaire alsacienne à base de beurre, sucre et farine



◆ **Menu à 30 €** : entrée + plat **ou** plat et dessert

◆ **Menu à 34 €** : entrée + plat + dessert

Nicolas ARNOLD



Michelin Bib Gourmand

Auberge des Tilleuls