

Carte des menus

◆ *Les entrées* ◆

Œufs pochés en Meurette
Tourte au perdreau, cèpes et bolets – jus réduit aux baies de genièvre
Fricassée d'escargots et champignons des bois en persillade et son émulsion
Velouté de lentilles blondes de St Flour – lard paysan grillé, croûtons et graines de courge
Ballottine d'aile de raie à la grenobloise - focaccia aux herbes
Foie gras de canard au naturel – fruits exotiques (suppl. 2,50€)
Terrine de foies de volaille, gelée au cassis et porto



◆ *Les plats* ◆

NOS POISSONS

Poisson du jour selon arrivage – poêlée de légumes d'antan
Friand aux poissons – mousseline citron vert et salade de racines croquantes
Joues de lotte juste pochées – gnocchis et bisque de crevettes (suppl. 4,00€)

NOS VIANDES

Rognons de veau façon Bollo
La Choucroute d'Alsace (4 viandes)
Daube de gibier à poils façon bourguignonne – gratin dauphinois
Sélection de gibier à plumes – poêlée de grenailles et légumes (suppl. 3,00€)
Fricassée de volaille fermière façon poule au pot
Épaule de veau confite – champignons et orecchiettes
Le chou farci
Les ris de veau rôtis à l'Armagnac des Tilleuls (suppl. 6,00€)



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
Émulsion de brie de Meaux et fruits à coque



◆ *Les desserts* ◆

Baba au rhum rafraîchi aux agrumes
Crème brûlée aux fruits exotiques
Moelleux tout chocolat
Vacherin glacé à la mandarine
Pavlova crème de marron - passion
Café gourmand ou thé gourmand



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

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

Nicolas **ARNOLD**



Michelin Bib Gourmand

Auberge des Tilleuls