

## La Carte

### ◆ Les entrées ◆

Cœufs pochés en Meurette	10€
Tartare de dorade - pommes vertes , radis noir et émulsion au raifort	12€
Velouté de coquillages au curry et wakamé	11€
La tomate ancienne - sorbet roquette à la fleur de sel	10€



### ◆ Les plats ◆

#### NOS POISSONS

Tronçon de turbot rôti sur arêtes - pommes dauphine et émulsion au vin jaune	23€
Maigre de ligne cuit doucement au beurre noisette - coquillettes au jambon du Haut-Doubs	19€

#### NOS VIANDES

Paleron de boeuf façon pot-au-feu - légumes d'automne et sauce ravigote	19€
Rognons de veau façon Bollo	17€
Panaché d'agneau de la ferme d'Etaules - panisse à l'olive de Nyons et ratatouille	21€
Hauts de cuisses de volaille de Bourgogne braisés - petits pois et champignons	18€
Les ris de veau rôtis à l'Armagnac des Tilleuls	25€



### ◆ Les desserts ◆

Assiette de cinq fromages de région	8€
Faisselle (herbes, coulis ou sucre)	5€
Crèmeux au yaourt bulgare - sorbet yuzu et tuile au sucre	8€
Gâteau roulé - figues et pistaches	7.5€
Café gourmand	8.5€
Choux chocolat - praliné	7.5€

Nicolas ARNOLD

Auberge des Tilleuls



### ◆ Le menu du midi ◆

menu du mardi 20 septembre au vendredi 23 septembre midi

#### Entrées du choix :

Vitello tonnato  
Œuf cocotte à l'épouse

#### Plats au choix :

Mulet de la Loire à l'oseille pourpre - riz pilaf  
Navarin d'agneau - petits pois et carottes

#### Desserts au choix :

Tartelette aux quetsches  
Tiramisu café et spéculoos

**Menu entrée - plat ou plat - dessert : 24€**

**Menu entrée - plat - dessert : 28€**



### ◆ Le menu de l'Auberge selon l'inspiration du Chef ◆

valable **uniquement** vendredi et samedi (midi et soir)

Menu en 3 services (entrée, plat et dessert) : 36€

Menu en 4 services (entrée, poisson, viande et dessert) : 48€

Toutes nos viandes (bovine, volaille et cochon) sont d'origine française  
Tous nos ris de veau et rognons sont d'origine italienne

Nicolas ARNOLD

Auberge des Tilleuls