

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 22 novembre au vendredi 25 novembre

Entrées au choix :

Crème de champignons - croûtons et jambon cru
Langues d'oiseaux - fourme d'Ambert et œuf poché frit

Plats au choix :

Faux-filet de bœuf grillé - crème maître d'hôtel et mitrailles rôties
Soufflé de julienne - bisque de crustacés et riz des deux mondes

Desserts au choix :

Crème brûlée à la mandarine
Tartelette croustillante au chocolat

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