

La Carte

◆ Les entrées ◆

Œufs pochés en Meurette	11 €
Tartelette croustillante aux légumes anciens - graines de courge, mousse légère de brebis et miel	10 €
Dartois de chevreuil de nos régions - purée de cassis et bouquet de mâche	12 €
Filets de perchette rôtis à la crème crue - racine de persil et émulsion acidulée	13 €



◆ Les plats ◆

NOS POISSONS

Filet de truite de rivière aux éclats d'amandes - champignons, panais et pommes de terre	21 €
Dos de maigre rôti - mille-feuille de patates douces et butternuts, réduction carottes, oranges et gingembre	23 €

NOS VIANDES

Suprême de volaille jaune de Bourgogne - déclinaison de maïs et champignons	19 €
Rognons de veau façon Bollo	18 €
Poitrine de veau farcie - sauce gremolata et salade tiède de coco de Paimpol au lard grillé	20 €
Filet de cerf rôti - oca du Pérou, ail, châtaignes et grenailles - sauce grand veneur	24 €
Les ris de veau rôtis à l'Armagnac des Tilleuls	26 €



◆ Les desserts ◆

Assiette de cinq fromages de région	8 €
Faisselle (herbes, coulis ou sucre)	5 €
Mont-Blanc aux marrons, cassis et myrtilles	8 €
La pomme cœur de Reine en texture - streussel aux noix de pécan, mascarpone légère à la cannelle	7.5 €
Café gourmand	8.5 €
Pavlova aux clémentines et vanille	7.5 €

Nicolas ARNOLD

Auberge des Tilleuls



◆ Le menu du midi ◆

Menu du mardi 24 janvier au vendredi 27 janvier

Entrées au choix :

Feuilleté à la fourme d'Ambert - mélange de mesclun
Rillettes de poisson blanc aux amandes - émulsion au raifort

Plats au choix :

Sauté de cochon au miel, raisins et échalotes - nouilles à l'alsacienne
Filet de sole aux baies de timur - choux-fleurs rôtis

Desserts au choix :

Gâteau moelleux au chocolat - praliné et noisettes
Croustillant de pommes à la cannelle - sauce caramel beurre salé

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