

## 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 07 février au vendredi 10 février

Entrées au choix :

Finger croustillant de lieu fumé - radis et crème aux herbes  
Ballottine de volaille et petits pois - jus vinaigré

Plats au choix :

Bourguignon de bœuf charolais - écrasé de pommes de terre  
Saumon et épinards en croûte - salade de riz noir et fèves de soja edamame

Desserts au choix :

Brioche perdue - cacao et caramel beurre salé  
Tartelette meringuée aux oranges et mandarines

**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