

La Carte

◆ Les entrées ◆

Œufs pochés en Meurette	11 €
Finger de lieu fumé - crème aux herbes et déclinaison de radis	12 €
Fricassée d'escargots et queues de bœuf - émulsion de persil et croustillant au sésame	13 €
Ravioles de betteraves à la ricotta, pignons de pin et œuf de caille - bouillon glacé de légumes-racines aux agrumes	11 €
L'os à moelle rôti au four - ail, ciboulette et fleur de sel	10 €



◆ Les plats ◆

NOS POISSONS

Dos de cabillaud rôti - petits pois et roquette, sauce hollandaise	21 €
Saint-Jacques de la baie de Seine snackées - céleris et pommes vertes, mousse de pommes de terre	24 €

NOS VIANDES

Paleron de bœuf cuit lentement - röstis de rattes et jus réduit au vin rouge et cassis	21 €
Rognons de veau façon Bollo	20 €
Suprême de volaille cuit au grill - carottes en textures, jus au curcuma et sésame doré	20 €
Les ris d'agneau braisés - crème légère au vin blanc et thym <small>(sous réserve d'approvisionnement)</small>	25 €
Filet de cochon de la ferme d'Etaules en croûte de noix - tatin d'endives et crème à la fourme d'Ambert	21 €
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 €
Rocher chocolat et praliné - noisettes torréfiées et fleur de sel	8,5 €
Saint-Honoré aux litchis et oranges Cara Cara	9 €
Café gourmand	8,5 €
Millefeuille aux poires - vanille et caramel	8,5 €

Nicolas ARNOLD

Auberge des Tilleuls



◆ Le menu du midi ◆

Menu : mardi 23 mai au vendredi 26 mai

Entrées au choix :

Carpaccio de saumon , crème à l'aneth et citron vert
Risotto aux asperges et parmesan

Plats au choix :

Nage de dos de colin - coquillages, curry et riz des deux mondes
Petites courgettes de Nice farcies - vierge de tomates

Desserts au choix :

Entremet vanille et ananas
Finger chocolat, noisettes et cacahuètes

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