

La Carte

◆ Les entrées ◆

Œufs pochés en Meurette	11 €
Carpaccio de poulpe - câpres, citron, ail noir, roquette et bouillon fumé	12 €
Tomates anciennes en croûte de céréales - émulsion de burratina et balsamique blanc	11 €
Bouillon léger à la citronnelle et au gingembre - cubes de bœuf confit et foie gras	13,5 €
L'os à moelle rôti au four - ail, ciboulette et fleur de sel	10 €



◆ Les plats ◆

NOS POISSONS

Aïoli de poisson blanc servi froid - légumes primeurs et mousseline légère à l'ail confit	21 €
Double filet de dorade royale snacké - aubergines à la parmigiana, vierge de tomates	23 €

NOS VIANDES

Suprême de coquelet cuit sur le coffre, herbes fraîches - pithiviers de carottes et pommes de terre nouvelles	21 €
Rognons de veau façon Bollo	20 €
Tartare de bœuf charolais au couteau - pommes de terre fondantes et oignons doux	22 €
Les ris d'agneau braisés - crème légère au vin blanc et thym <i>(sous réserve d'approvisionnement)</i>	25 €
Epaule d'agneau confite de la ferme d'Etaules - cannelloni de courgettes et ricotta - jus au poivre de Penja	22 €
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 €
La barquette aux abricots - thym citron	8,5 €
Croustillant de fraises et framboises - vanille et pistaches	9 €
Crèmeux tilleul et miel - sponge cake au thé matcha et gel citron	8,5 €
Café gourmand	8,5 €

Nicolas **ARNOLD**

Auberge des Tilleuls



◆ Le menu du midi ◆

Menu du mardi 19 septembre au vendredi 22 septembre 2023

Entrées au choix

Crabe cake croustillant - aïoli citronné, courgettes et maïs
Oeuf poché à la crème d'ail - noisettes, champignons et croûtons

Plats au choix

Hampe de bœuf grillée - patatas bravas et sauce chimichurri
Nage de dos d'aiglefin au beurre blanc, citron et cébettes - riz safrané

Desserts au choix

Sabayon aux nectarines - éclats de pistaches
Crème renversée au caramel

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