

## La Carte

### ◆ Les entrées ◆

Œufs pochés en Meurette	11 €
Cromesquis de hauts de cuisses de volaille fermière, champignons persillés et crème d'ail	12 €
Jeunes poireaux vinaigrette - croûte de noisettes et oeuf poché frit	11 €
Noix de Saint-Jacques de la Baie de Seine snackées - brunoise et crémeux de topinambours, gel de corail	13,5 €
L'os à moelle rôti au four - ail, ciboulette et fleur de sel	10 €



### ◆ Les plats ◆

#### NOS POISSONS

Croustillant de lotte de rivière au curry vert - wok de légumes croquants	21,5 €
Omble chevalier de l'Isère - salade tiède de lentilles du Puy et lard fumé, beurre noisette	24 €

#### NOS VIANDES

Suprême de poulet fermier de Bourgogne cuit sur le coffre - variation de courges et jus réduit	21,5 €
Rognons de veau façon Bollo	21 €
Tendron de veau de Bourgogne aux champignons - crème de petits Paris, risotto gratiné au vieux parmesan	22,5 €
Les ris d'agneau braisés - crème légère au vin blanc et thym <i>(sous réserve d'approvisionnement)</i>	25 €
Effiloché de paleron de bœuf charolais, jus réduit au vin rouge - garniture bourguignonne et pommes de terre croustillantes	22,5 €
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 €
Crémeux mascarpone - déclinaison de poires et spéculoos	8,5 €
Croustillant au sésame - citrons jaunes et verts et fleur de sureau	9 €
Entremet chocolat Weiss 63% de cacao et noisettes torréfiées	9 €
Café gourmand	8,5 €

Nicolas ARNOLD

Auberge des Tilleuls



### ◆ Le menu du midi ◆

Menu du mardi 03 octobre au vendredi 06 octobre 2023

#### Entrées au choix

Feuilleté de poisson blanc - fondue de poireaux  
Oeuf parfait - lentilles du Puy, lard et œufs de poisson

#### Plats au choix

Sauté de cochon aux cacahuètes - riz pilaf à la tomate  
Dos de lieu jaune rôti - croustillant de pommes de terre et céleris aux herbes

#### Desserts au choix

Riz au lait crémeux et fruits rouges  
Pavlova aux pêches

**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