La Carte

Les entrées

Œufs pochés en Meurette	*11 €*
Os à moelle rôti au four - ail, ciboulette et fleur de sel	*10 €*
Royale d'écrevisses et céleri-branche - émulsion de carcasses	*13,5 €*
Terrine onctueuse de foies de volaille - pain au levain et cornichons	*10,5 €*
Crémeux de fromage de chèvre frais et pignons de pin torréfiés - variation de betteraves et hibiscus	*12 €*
Os à moelle rôti aux escargots de Bourgogne et persil	*15 €*
Soupe revisitée aux oignons de Roscoff légèrement fumée au thym et romarin et gratinée	*11,5 €*

Les plats

NOS POISSONS

Sole au beurre noisette - croûtons, câpres, pommes de terre vapeur et sauce hollandaise au citron	*28,5 €*
Dos de saumon mi-cuit et servi froid, mayonnaises zébrées au citron et cresson - salade fraiche de petits pois et gravelax	*22€*

NOS VIANDES

Parmentier de cuisses de canard - mousse de pommes de terre	*22 €*
Rognons de veau façon Bollo	*21 €*
Ris d'agneau braisés - crème légère au vin blanc et thym	*26 €*
Cordon bleu de volaille fermière au vieux comté et jambon du Haut-Doubs accompagné de radiatoris à la crème de comté	*19,5 €*
Fricassée ris de veau et rognons rôtis à l'Armagnac	*27 €*
Onglet de bœuf rôti au vin rouge et échalotes - variation de légumes primeurs	*22€*
Ris de veau rôtis à l'Armagnac des Tilleuls	*29,5 €*

Les desserts

Assiette de cinq fromages de région	*8 €*
Faisselle (herbes, coulis ou sucre)	*5 €*
Rochers noix de coco , gel de fruits de la passion et biscuits aux noisettes	*9 €*
Café gourmand	*8,5 €*
Meringue inversée au pamplemousse et rafraîchie au basilic	*8,5€*
Ganache chocolat flexible comme un After Eight - croustillant au grué	*9 €*
Irish coffee	*12 €*

Nicolas ARNOLD — Auberge des Tilleuls

Le menu du midi

Menudu: Mardi 26 mars au vendredi 29 mars 2024

Entréesauchoix

Tourte au riesling - rémoulade de choux-fleurs

Tartare de thon au sésame et soja - condiment curcuma et gel de basilic

Plats au choix

Filet de limande à la grenobloise - pommes de terre vapeur

Hampe de veau à la milanaise - risotto aux tomates confites

Desserts au choix

Trio de choux comme un Paris-Brest

Ananas rôti au rhum - crème de noix de coco et biscuits aux noisettes

Menu: entrée-plat ou plat-dessert : 25€

Menu :entrée-plat-dessert: 29€

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) : 37€

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