

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-branché - émulsion de carcasses	13,5 €
Terrine onctueuse de foies de volaille - pain au levain et cornichons	10,5 €
Crèmeux 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 fraîche 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 ◆

Menu du midi (hors jours fériés): Mardi 25 juin au vendredi 28 juin 2024

Entrées au choix

Soupe froide de petits pois - oignons nouveaux et lard grillé
Filets doubles de sardines en tempura - mayonnaise au citron et herbes fraîches

Plats au choix

Bavette d'ailou - sauce Café de Paris et pommes de terre croustillantes
Bouillabaisse de poissons blancs - rouille safranée

Desserts au choix

Financier noisettes, pistaches et pêches
Déclinaison de chocolat noir 63%

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) : 38€

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