

La Carte

◆ Les entrées ◆

Oeufs pochés en Meurette	11 €
Os à moelle rôti aux escargots de Bourgogne - échalotes et oignons frits	15,5 €
Tartare de deux truites saumonées et radis - émulsion de bibeleskaes (fromage blanc alsacien)	13,5 €
Cromesquis aux escargots de Bourgogne et persillade - mélange de salade et crème d'ail	12,5€
Risotto de langues d'oiseau à la courge - fourme d'Ambert et noisettes torréfiées	10 €
Royale de champignons et œuf poché	12 €
Os à moelle rôti au four - ail, ciboulette et fleur de sel	10 €

◆ Les plats ◆

NOS POISSONS

Le trio de poissons selon arrivage façon bouillabaisse - rouille, croûtons et comté râpé 24 €

Fricassée de noix de Saint-Jacques au vin jaune et champignons - mousseline de pommes de terre 30 €

NOS VIANDES

Tête de veau blanche - vinaigrette, légumes primeurs au bouillon 21 €

Rognons de veau façon Bollo 21 €

Ballotine de volaille fermière farcie aux noix et herbes fraîches - crème au Porto blanc et spaetzle (pâtes d'Alsace) 22,5€

Ris de veau rôtis à l'Armagnac des Tilleuls 31€

Chou vert farci au bœuf confit - jus réduit à la moutarde à l'ancienne et pommes de terre vapeur 23€

Fricassée ris de veau et rognons rôtis à l'Armagnac 27,5€

. Le paleron de boeuf comme un bourguignon - pommes dauphine 19,5€

◆ Les desserts ◆

Assiette de cinq fromages de région 10€

Duo de faisselles (herbes, sucre ou coulis) 6 €

Café gourmand (assortiment de 5 mignardises) 9 €

La poire pochée - crème aux noisettes et praliné 8,5€

Le tiramisu miel de montagne, orange et pain d'épices 9 €

Tartelette au cassis et marrons - petites meringues 8,5 €

Irish coffee 12 €

Nicolas ARNOLD

Auberge des Tilleuls



◆ Le menu du midi ◆

Menu du midi: Mardi 29 octobre 2024 au jeudi 31 octobre 2024
(hors jours fériés)

Entrées au choix

Crème de butternut , lard grillé et graines de courges

Tartare de saumon, mousse de fromage blanc et aneth

Plats au choix

Cuisse de canard confite, lentilles verte du Puy

Filet de dorade grillé - riz façon paella

Desserts au choix

Pomme au four au beurre salé - crumble à la cannelle

Eclair à la praline rose

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