

La Carte

◆ Les entrées ◆

| | |
|--|-------|
| Oeufs pochés en Meurette | 11,5€ |
| Os à moelle rôti aux escargots de Bourgogne - échalotes et oignons frits | 16 € |
| Gravelax de truite à la betterave - petits pois maraîcher et crème acidulée à la vodka | 14 € |
| Croustillant d'escargots de Bourgogne et bœuf confit - oignons de Roscoff et mayonnaise à l'ail nouveau | 13,5€ |
| Royale de foie blond et foie gras - salade fraîche de radis, pommes Granny Smith et noisettes torréfiées | 13 € |
| Os à moelle rôti au four - ail, ciboulette et fleur de sel | 11 € |
| Variation de légumes primeurs - mousse de fromage frais et noisettes du Piémont - vinaigrette au citron | 10 € |

◆ Les plats

NOS POISSONS

| | |
|---|-----|
| Tronçon de turbot rôti sur l'arête - fondue de poireaux nouveaux et pommes de terre fondantes | 31€ |
| Nage de poisson blanc selon arrivage aux coquillages et beurre noisette - fregola sarda à la crème de citron et herbes fraîches | 25€ |

NOS VIANDES

| | |
|---|------|
| Rognons de veau façon Bollo | 22 € |
| Canette de Barbarie cuite en deux façons - fondue d'endives, jus vin rouge et cassis | 24 € |
| Jarretton de porc rôti à la chablisienne - mousseline de pommes de terre | 22 € |
| Ris de veau rôtis à l'Armagnac des Tilleuls | 32 € |
| Bœuf gros sel et son os à moelle - légumes primeurs et vinaigrette ravigote | 22€ |
| Fricassée de ris de veau et rognons rôtis à l'Armagnac | 28€ |
| Cordon bleu de volaille au vieux comté et jambon du Haut-Doubs - radiatoris à la crème de comté | 21€ |

◆ Les desserts ◆

| | |
|---|------|
| Assiette de cinq fromages de région | 11 € |
| Duo de faisselles (herbes, sucre ou coulis) | 7 € |
| Meringue inversée - pamplemousse, litchi et fleur de sureau | 9€ |
| Café gourmand (assortiment de 5 mignardises) | 9 € |
| Tartelette pistaches et kiwis - ganache montée à la fleur d'oranger | 9 € |
| Rocher chocolat - praliné | 10 € |
| Irish coffee | 12 € |

Nicolas ARNOLD

Auberge des Tilleuls



◆ Le menu du midi ◆

Menu du midi: Mardi 18 mars au vendredi 21 mars 2025
(hors jours fériés)

Entrées au choix

Oeuf poché à la fourme d'Ambert et noix
Finger de lieu - mayonnaise à l'ail nouveau et petits pois

Plats au choix

Nage de colin et moules au beurre noisette - riz des deux mondes
Sauté de bavette d'Aloyau - sauce crémeuse aux champignons et grenaille

Desserts au choix

Tiramisu au café
Tartelette chocolat - noisettes

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

Menu :entrée-plat-dessert: 29€



◆ Le menu surprise de l'Auberge selon l'inspiration du Chef ◆

menu surprise valable uniquement vendredi (soir) et samedi (midi et soir) et
proposé en :

. 3 services (entrée, plat et dessert) : 39 €

. 4 services (entrée, poisson, viande et dessert) : 49 €

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