

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 €
Jarreton 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 20 mai au vendredi 23 mai 2025

(hors jours fériés)

Entrées au choix

Oeuf poché au bleu d'Auvergne et noix

Soupe froide de petits pois - chorizo et graines torréfiées

Plats au choix

Demi magret de canard rôti et mitrailles à la graisse de canard - jus réduit vin rouge et cassis

Croustillant de colin et salade de pâtes et tomates anciennes - mayonnaise à l'ail et curry

Desserts au choix

Tartelette passion et noix de coco

Tiramisu caramel et spéculoos

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