

La Carte

◆ Les entrées ◆

Oeufs pochés en Meurette	11,5€
Os à moelle rôti aux escargots de Bourgogne - échalotes et oignons frits	16 €
Vitello tonnato - câpres et parmesan	13 €
Croquettes de cabillaud aux tomates confites - tagliatelles de courgettes et mayonnaise au curry	13 €
Salade fraîche de légumes primeurs - vinaigrette balsamique et fraises - burrata et pignons torréfiés	11 €
Os à moelle rôti au four - ail, ciboulette et fleur de sel	11 €
Tataki de saumon à l'ail et citron - sésame, herbes fraîches et focaccia grillée	14 €

◆ Les plats

NOS POISSONS

Gambas snackées Black Tiger - pâtes à l'encre de seiche, tomates et ail - crème façon persillade	31€
Poisson blanc selon arrivage grillé - risotto de riz rouge sauvage et beurre noisette crémé	25€

NOS VIANDES

Rognons de veau façon Bollo	22 €
Poitrine de porc confite - sauce barbecue et pommes de terre sarladaises	23 €
Magret de canard poêlé, miel et noisettes - déclinaison autour de la tomate	25 €
Ris de veau rôtis à l'Armagnac des Tilleuls	32 €
Tranches de rosbif servies froides - sauce tartare, salade de pommes de terre et oignons nouveaux	22 €
Fricassée de ris de veau et rognons rôtis à l'Armagnac	28€
Suprême de volaille fermière de Bourgogne rôti, courgettes et caviar d'aubergines - condiment yaourt et jus réduit	22€

◆ Les desserts ◆

Assiette de cinq fromages de région	11 €
Duo de faisselles (herbes, sucre ou coulis)	7 €
Tiramisu pêches et basilic	9€
Café gourmand (assortiment de 5 mignardises)	9 €
Entremet menthe, chocolat et citron vert	9 €
Mille-feuille vanille et fruits rouges	10 €
Coupe colonel (2 boules citron vert et 4cl de vodka)	9 €
Assiette de trois sorbets et fruits frais (passion, pêche de vigne et abricot)	8,5€

Nicolas ARNOLD

Auberge des Tilleuls

Le tableau récapitulatif des allergènes de nos plats est disponible au bar , n'hésitez pas à nous le demander



◆ Le menu du midi ◆

Menu du midi : Mardi 1^{er} juillet au Vendredi 04 juillet 2025

(hors jours fériés)

Entrées au choix

Gaspacho de concombres et aneth - gravelax de truite et noix
Panna cotta de petits pois - asperges vertes et magret fumé

Plats au choix

Joues de porc confites - salade de lentilles et lardons
Aile de raie au beurre noisette et câpres - riz noir vénéré

Desserts au choix

Riz au lait vanille et fruits rouges
Entremet chocolat praliné

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