



L'Auberge des Tilleuls

CARTE DE SAISON

Entrée + Plat + Dessert 32€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 28€

ENTRÉES

Duo d'œufs parfaits Meurette et Epoisses

Velouté d'automne aux champignons

Cassolette de 6 escargots au beurre persillé

Terrine de campagne – salade mêlée

PLATS

Poisson du jour, selon arrivage

Tête de veau sauce gribiche

Émincés de Poulet façon Gaston Gérard

Croziflette au morbier

Cocotte de ris de veau rôtis à l'Armagnac (supplément 12 euros)

DESSERTS

Trilogie de fromages régionaux

Faisselle fines herbes OU coulis de fruits rouges

Crème brûlée au pain d'épices

Fondant au chocolat cœur coulant

Café gourmand

Toutes nos viandes sont d'origine française

