

La Carte

◆ Les entrées ◆

Oeufs pochés en Meurette	11 €
Os à moelle rôti aux escargots de Bourgogne - échalotes et oignons frits	15 €
Tartare de dorade royale au lait de coco et fruits de la passion	13,5 €
Filets doubles de sardines en tempura - mayonnaise au citron et herbes fraîches	11,5€
Salade de tomates Noire de Crimée et pêches - stracciatella di Bufala et pesto basilic	10,5 €
Royale de persil et escargots - émulsion d'ail frais	12 €
Os à moelle rôti au four - ail, ciboulette et fleur de sel	10 €

◆ Les plats ◆

NOS POISSONS

Sole de petit bateau grillée - vierge de tomates et pommes de terre de Noirmoutier rôties 28,5€

Dos de maigre cuit lentement au beurre - carpaccio d'aubergines et courgettes, sauce gremolata 22,5€

NOS VIANDES

Cordon bleu de veau, speck et parmesan - mafaldines aux tomates confites 22 €

Rognons de veau façon Bollo 21 €

Belle tranche de foie de veau grillée - échalotes, herbes et vinaigre de vin rouge - purée de pommes de terre 19,5€

Ris de veau rôtis à l'Armagnac des Tilleuls 29,5 €

Mijoté de hauts de cuisse de poulet fermier de Bourgogne à l'estragon - petits pois, carottes fanes et pommes de terre nouvelles 21€

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

Tartare de bœuf traditionnel au couteau, jaune d'oeuf confit et pommes dauphines 22 €

◆ Les desserts ◆

Assiette de cinq fromages de région 8 €

Faisselle (herbes, coulis ou sucre) 5 €

Le citron façon tarte meringuée 9 €

Café gourmand 8,5€

Variation de texture - chocolat blanc et chocolat noir 9 €

Pavlova aux fruits rouges 8,5 €

Irish coffee 12 €

Nicolas **ARNOLD**

Auberge des Tilleuls



◆ Le menu du midi ◆

Menu valable tous les jours du mardi au vendredi midi

(Hors jours fériés)

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