

La Carte

◆ Les entrées ◆

Oeufs pochés en Meurette	11 €
Os à moelle rôti aux escargots de Bourgogne - échalotes et oignons frits	15,5 €
Tartare de deux truites saumonées et radis - émulsion de bibeleskaes (fromage blanc alsacien)	13,5 €
Cromesquis aux escargots de Bourgogne et persillade - mélange de salade et crème d'ail	12,5€
Risotto de langues d'oiseau à la courge - fourme d'Ambert et noisettes torréfiées	10 €
Royale de champignons et œuf poché	12 €
Os à moelle rôti au four - ail, ciboulette et fleur de sel	10 €

◆ Les plats ◆

NOS POISSONS

Le trio de poissons selon arrivage façon bouillabaisse - rouille, croûtons et comté râpé

24 €

Fricassée de noix de Saint-Jacques au vin jaune et champignons - mousseline de pommes de terre

30 €

NOS VIANDES

Tête de veau blanche - vinaigrette, légumes primeurs au bouillon

21 €

Rognons de veau façon Bollo

21 €

Ballottine de volaille fermière farcie aux noix et herbes fraîches - crème au Porto blanc et spaetzle (pâtes d'Alsace)

22,5€

Ris de veau rôtis à l'Armagnac des Tilleuls

31€

Chou vert farci au bœuf confit - jus réduit à la moutarde à l'ancienne et pommes de terre vapeur

23€

Fricassée ris de veau et rognons rôtis à l'Armagnac

27,5€

. Le paleron de boeuf comme un bourguignon - pommes dauphine

19,5€

◆ Les desserts ◆

Assiette de cinq fromages de région

10€

Duo de faisselles (herbes, sucre ou coulis)

6 €

Café gourmand (assortiment de 5 mignardises)

9 €

La poire pochée - crème aux noisettes et praliné

8,5€

Le tiramisu miel de montagne, orange et pain d'épices

9 €

Tartelette au cassis et marrons - petites meringues

8,5 €

Irish coffee

12 €

Nicolas ARNOLD

Auberge des Tilleuls



◆ Le menu du midi ◆

Menu du midi: Mardi 11 février au **Jedi** 13 février 2025
(hors jours fériés)

Entrées au choix

Œuf poché à la crème de maïs et morcilla ibérique

Tartare de bœuf au couteau - toast persillé

Plats au choix

Nage de colin au lait de coco et curry doux - pâtes fraîches

Filet de canard rôti au vin rouge et cassis - pommes de terre grenaille persillées

Desserts au choix

Blanc monté à la praline rose

Verrine oranges et pain d'épices

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