

Menu

Les Tilleuls

Entrée, plat, dessert

Au choix à la carte

40€

Entrées

- ✓ Crème de Langoustines au citron vert et son tartare d'Espadon. 21€
 - ✓ Foie gras marbré au charbon végétal et cacao noir, chutney et pickles, brioche maison. 21€ sup. menu 3€
 - ✓ Pastrami de Volaille fumée au foin AOP de Crau (Volaille mise en salaison, cuite à basse température puis fumée) et sa faisselle gourmande. 19€
 - ✓ Focaccia, monochrome de légumes d'été, chorizo de Bigorre et mousse de chèvre de Lagorce. 20€
 - ✓ Tataki de Thon au sésame, sauce Yakitori et crème d'avocat. 20€
- 



Plats

- ✓ *Sphère d'Echine de cochon confite d'Ardèche, sauce miel, gingembre. 26€*
- ✓ *Poisson en fonction de la criée, lentilles corail, coco, curry et émulsion d'herbes. 25€*
- ✓ *Filet de Bœuf sauce chimichurri. 34€ sup. 8€ au menu*
- ✓ *Cabillaud et Gambas en feuille de Nori, émulsion crustacée. 27€*
- ✓ *Pressé de confit de canard, sauce porto, balsamique. 28€*
- ✓ *Linguine à la Truffe et jambon truffé. 28€*





Desserts

- ✓ *L'indétrônable Paris Brest. 10€*
- ✓ *Tartelette myrtilles, crème vanille au Rhum. 10€*
- ✓ *Soupe d'Ananas façon Pina Colada et sorbet coco. 10€*
- ✓ *Entremet chocolat, croustillant praliné, insert crème brûlée, dacquoise aux amandes. 10€*
- ✓ *Tiramisu fraise, basilic. 9€*
- ✓ *Assiette de fromages. 9€ sup. 5€ si rajout au menu*
- ✓ *Glaces ou sorbets 2 boules. 6€*

Vanille, chocolat, café, marron, pistache, cacahuète chocolat, rhum raisin, bueno, caramel beurre salé, noix de coco, spéculos.

Citron, fraise, framboise, agrumes verveine citronnée, passion, punch.

A watercolor illustration of several blue flowers, possibly hydrangeas, with delicate petals and dark blue stems. The flowers are positioned on the left side of the page, with some petals overlapping the text area.

Menu Pitchouns

13.50€

Jusqu'à 10 ans

Œuf BIO de Lagorce mayonnaise

Filet de poisson

Ou

Pavé de Veau accompagnement du moment

Une boule de glace