



Menu

Les Tilleuls

Entrée, plat et

Dessert au choix

40€

Entrées

Cheese cake au chèvre de Lagorce, truite fumée, huile d'herbes et raifort. 19€

Ouf parfait Bio de Lagorce, crème de lard, pleurotes de Largentière, croutons à l'ail. 18€

Tataki de thon rouge, coriandre, sauce ponzu et pamplemousse brûlé. 22€

Asperges au sel fumé des Salish, escargots de St-Remèze, pesto de roquette et noisettes torréfiées. 21€

Foie gras marbré au cacao et au charbon végétal, chutney, pickles et brioche maison. 21€ sup. 3€ au menu



Plats

Suprême de Volaille farci aux girolles, maïs en déclinaison, jus de rôti. 26€

Filet de Bœuf, beurre noisette au thym et romarin, pomme dauphine au foie gras. 34€ sup. 8€ au menu

Dos de Merlu rôti, polenta snackée à l'ail noir, beurre blanc et huile de ciboulette, œufs de truite. 26€

Canard en 2 textures, filet cuisson basse température, cuisse confite en cromesquis, crémeux de patate douce, oignons et pommes caramélisées. Sauce au cidre. 28€

Nouilles de riz sautées, aux gambas et calamars, ail, citron confit et tomates cerises. 26€



Desserts

Tartelette, compotée de fraises à la vanille et crème diplomate. 9€

Eclair au chocolat noir, gingembre confit et citron. 9€

Retour en enfance, riz au lait à la vanille, crème glacée caramel beurre salé et noix de Pecan. 9€

Tartelette au café, ganache chocolat au lait, pointe de piment d'Espelette. 9€

Entremet rhubarbe et framboise. 9€

Assiette de fromages. 9€ sup. 5€ si rajout au menu

Glaces ou sorbets 2 boules. 6€

Vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, pistache, marron, bueno, rhum raisin, crème brûlée, fraise.

Fruits rouge, citron, poire, agrumes verveine citronnée, passion, noix de coco.





Menu Pitchoun

13.50€

Jusqu'à 10 ans

Ouf Bio de Lagorce, mayonnaise

Filet de poisson

Ou

Pavé de Veau

Accompagné d'une pomme dauphine

Une boule de glace