

*Menu Les Tilleuls* Entrée, plat et dessert au choix à la carte 40€

Entrées

*Croque Madame 2.0, Œuf parfait bio de Lagorce, jambon truffé et espuma à la hollandaise. 21€*

*Ceviche de poisson selon arrivage, marinade citron vert, orange, piment et coriandre. 21€*

*Tartare de Veau façon Vitello Tonnato (mayonnaise crémeuse au thon, câpres et anchois). 21€*

*Mille feuilles de tomates rôties, mousse de chèvre de Lagorce, confiture de tomate au balsamique et huile menthe, basilic. 20€*

*Foie gras marbré au cacao et au charbon végétal, chutney, pickles et brioche maison. 22€ sup. 3€ au menu*



## Plats

*Sphère de Volaille confite à la graisse de canard, Pleurotes de Largentière, polenta soufflée, crème de Morilles. 28€*

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

*Echine de cochon cuite comme un ribs, mille feuilles de pomme de terre. 26€*

*Aubergines miso et sauce soja, Gambas marinées et snackées, légumes croquants. 27€*

*Filet de Daurade Royale à la plancha, crémeux de céleri fumé au foin de Crau, sauce vierge aux noisettes torréfiées. 26€*





## Desserts

*Tartelette abricot, romarin et crème diplomate à la vanille. 10€*

*Tiramichoux, 10€*

*Entremet chocolat, croustillant praliné, insert crème brûlée. 11€*

*Tartelette citron et sésame noir. 10€*

*Soupe de fruits rouges et son tartare fraise, basilic, citron. 10€*

*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*

*Œuf Bio de Lagorce, mayonnaise*

*\*\*\**

*Filet de poisson*

*Ou*

*Pavé de Veau*

*Accompagné d'une pomme dauphine*

*\*\*\**

*Une boule de glace*

