

Menu

Les Tilleuls Entrée, plat et dessert au choix à la carte 42€

Entrées

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

Tartare de Saumon et St Jacques, vinaigrette passion coriandre, émulsion coco et citronnelle 21€

Crème de Lentilles, Porchetta, Escargots de St Remèze et siphon bacon. 21€



Focaccia au chèvre de Lagorce, poivrons marinés et râpé de vinaigre balsamique au piment d'Espelette.

20€

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

Plats

Pressé d'Agneau confit et son jus corsé. Crémeux de Butternut aux épices et éclats de Châtaignes. 28€

Filet de Bœuf, beurre noisette au thym et romarin, mille feuilles de pomme de terre. 34€ sup. 6€ au menu

La Pâte aux Gambas, Chorizo et citron confit. 26€

Filet de Canette, sauce orange café et pomme Macaire aux Giroles. 27€

Filet de Daurade Royale à la plancha, courge spaghetti comme un risotto, émulsion Safran et copeaux de jambon séché. 26€



Desserts

Tartelette Mangue, crème diplomate à la vanille et gel passion. 10€

Tiramisu onctueux. 10€



Paris Brest, croustillant praliné. 11€

Comme un Mille feuilles Chocolat, Poire et Caramel beurre salé. 11€

Tartelette Chocolat, Banane et dôme Châtaigne. 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'un mille feuilles de pomme de Terre

Une boule de glace