



Notre restaurant gastronomique, Le Tillau by Tannières, vous ouvre ses portes pour vous faire découvrir les plats créés par notre chef Jean-Michel Tannières, un enfant de la région.



Inspirées des traditions locales, ses créations mettent en valeur les trésors de la région et les produits de saison sélectionnés avec exigence auprès de producteurs locaux.

Notre cave abrite les pépites de la région et une sélection de grands crus d'exception associée à de rares millésimes issus des plus grands terroirs.

Le restaurant est ouvert du mardi soir au dimanche midi de 12h à 14h et de 19h à 22h.

Notre chef, Jean-Michel Tannières, est membre du Collège Culinaire de France.



L'engagement des chefs du Collège Culinaire de France consiste à défendre leur métier et à promouvoir la chaîne producteurs/artisans/restaurants fédérés sur les mêmes visions et valeurs d'une restauration de qualité.

Le Tillau by Tannières a obtenu l'appellation Restaurant de Qualité et s'inscrit dans une démarche militante d'engagement à défendre et représenter la Charte des valeurs du Collège.



## **Le retour du marché.....25 €**

Le midi seulement, hors week-end et jours fériés

Le plat du jour

Le délice sucré du moment

Un café ou un thé



Fait maison - Tributaires du marché, nous pouvons manquer de certains produits

Nos desserts sont à commander en début de repas






Prix net en Euros. TVA 10% incluse



## ENTREES

Le foie gras poêlé, sur un toast de pain d'épices, caramel de Macvin		22€
Brioche fourrée aux morilles et champignons du Jura		19€
Soupe de coquillages parfumée à l'absinthe		19€
Carpaccio de bœuf aux lamelles de vieux Comté		20 €

## PLATS

Turbot sauvage de nos côtes en écailles de pomme de terre, sauce Béarnaise		28€
Homard Breton au vin jaune dans un léger ragoût de légumes		34€
Chausson de pigeonneau au foie gras		29€
Côte de veau du pays, rôtie au four et quelques champignons (à partager à deux)		29€ par personne
Filet de bœuf poêlé, échalotes confites et tanin de vin rouge		34€

## FROMAGES

Assiette de fromage de chez Marcel Petite	12 €
---	------

Fait maison - Tributaires du marché, nous pouvons manquer de certains produits

Nos desserts sont à commander en début de repas

Prix net en Euros. TVA 10% incluse



## DESSERTS

Poire pochée au tanin de vin rouge et épices, glace fromage blanc		14 €
Soufflé glacé à l'absinthe et coulis aux fruits de la passion		14 €
Soufflé chaud au chocolat de grand cru, glace à l'orange		17 €
Tarte Tatin aux pommes, glace vanille et crème du chalet		14 €
Paris-Pontarlier et sa glace à l'absinthe		14 €

## MENU ENFANT 15 € (-12ans)

Turbot sauvage de nos côtes en écailles de pomme de terre, sauce Béarnaise  
ou

Filet de bœuf poêlé, légumes du moment

Soufflé chaud au chocolat de grand cru, glace à la vanille

ou

Tarte Tatin aux pommes, glace vanille et crème du chalet

 SANS LACTOSE

 SANS GLUTEN

Fait maison - Tributaires du marché, nous pouvons manquer de certains produits

Nos desserts sont à commander en début de repas

Prix net en Euros. TVA 10% incluse



## **Une pause au vert..... 45 €**

***Accord mets vin.....supplément 25€***

*1 vin pour l'entrée*

*1 vin pour le plat*

*Couquette de champagne au dessert*

Amuse-bouche du chef

### **ENTREES**

Brioche fourrée aux morilles et champignons du Jura

OU

Soupe de coquillages parfumée à l'absinthe

OU

Le foie gras poêlé sur un toast de pain d'épices, caramel de Macvin

*(Supplément 5€)*

OU

Carpaccio de bœuf aux lamelles de vieux comté

Fait maison - Tributaires du marché, nous pouvons manquer de certains produits

Nos desserts sont à commander en début de repas

Prix net en Euros. TVA 10% incluse



## PLATS

Turbot sauvage de nos côtes en écailles de pomme de terre, sauce béarnaise

ou

Côte de veau du pays, rôtie au four et quelques champignons (à partager à deux)

ou

Homard breton au vin jaune dans un léger ragoût de légumes

*(Supplément 8€)*

ou

Chausson de pigeonneau au foie gras

ou

Filet de bœuf poêlé, échalotes confites et tanin de vin rouge

## FROMAGE

Petite assiette de fromages de Marcel Petite

*(Supplément 8€)*

Fait maison - Tributaires du marché, nous pouvons manquer de certains produits

Nos desserts sont à commander en début de repas

Prix net en Euros. TVA 10% incluse



## DESSERTS

Poire pochée au tanin de vin rouge et épices, glace fromage blanc

OU

Soufflé glacé à l'absinthe et coulis aux fruits de la passion

OU

Soufflé chaud au chocolat de grand cru, glace à l'orange

*(Supplément 3€)*

OU

Tarte Tatin aux pommes, glace vanille et crème du chalet

OU

Paris – Pontarlier et sa glace à l'absinthe

Fait maison - Tributaires du marché, nous pouvons manquer de certains produits

Nos desserts sont à commander en début de repas

Prix net en Euros. TVA 10% incluse



## **Une parenthèse enchantée ..... 75 €**

### **Menu pour l'ensemble de la table**

Le foie gras poêlé sur un toast de pain d'épices et caramel de Macvin

Homard breton au Vin Jaune dans un léger ragoût de légumes

Filet de bœuf poêlé, échalotes confites et tanin de vin rouge

Assiette de fromages

Poire pochée au tanin de vin rouge et épices, glace fromage blanc

Fait maison - Tributaires du marché, nous pouvons manquer de certains produits

Nos desserts sont à commander en début de repas

Prix net en Euros. TVA 10% incluse





## **NOS PARTENAIRES**

### **Autrefoie**

Artisan producteur de foie gras

### **Crèmerie Marcel Petite**

Depuis les années 1880, les Petite sont fromagers dans les Montagnes du Jura. A partir de 1934, Marcel, avec la confiance de fruitières locales, devient affineur : il élève à son compte et commercialise ses fromages. Aujourd'hui, les Comtés issus de 35 fruitières sont affinés dans les caves des Granges Narboz et du Fort St Antoine.

### **Biocoop Pontarlier**

Fruits et légumes

### **Maison Paillard**

Boucheries & Charcuteries de pays d'exception depuis 1952  
à Labergement-Sainte-Marie

### **Maison Mauguin**

Lait, crème, beurre et fromage blanc

### **Moulin de Mirebeau**

Farine et Céréales

### **Œufs en direct du producteur**

Œufs plein air GAEC de Combe Aimant

### **Poissons**

Pêche bretonne by Reynaud

Fait maison - Tributaires du marché, nous pouvons manquer de certains produits

Nos desserts sont à commander en début de repas

Prix net en Euros. TVA 10% incluse