HÔTEL RESTAURANT
LE TILLAU

Notre restaurant gastronomique, La Table du Tillau, vous ouvre ses portes à la découverte de plats créés par notre Brigade issue de prestigieux restaurants étoilés par le Guide Michelin.

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 midi au dimanche soir de 12h à 14h et de 19h à 22h.

Notre Etablissement 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.

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.

HÔTEL RESTAURANT
LE TILLAU

★ ★ ★ ★

Le Printemps du Tillau

ENTREES

Carpaccio de maigre fumé maison, crème d'aneth	GLUTEN FREE SANS GLUTEN	20€
Petite marmite d'escargots de bourgogne à l'ail doux, en coiffe de feuilletage	SANS LACTOSE FREE	18€
Ballotin de foie gras à l'enrobé du Jura et ses asperges	GLUTEN FREE SANS GLUTEN, SANS LACTOSE FREE	20€
Vol au vent de morilles à la crème		25€

PLATS

Carré d'agneau fermier du Quercy, pistou et haricots tarbais	GLUTEN FREE SANS GLUTEN, SANS LACTOSE FREE	29€
Daurade royale rôtie sur un lit de fenouil dans un jus d'Absinthe et safran	GLUTEN FREE SANS GLUTEN, SANS LACTOSE FREE	28€
Faux filet maturé d'Herford d'Irlande, beurre Café de Paris et pommes Pont Neuf Option béarnaise ou beurre Café de Paris sans supplément	GLUTEN FREE SANS GLUTEN, SANS LACTOSE FREE	29€
Volaille de la Bresse Jurassienne au vin jaune et ses morilles	GLUTEN FREE SANS GLUTEN	35€

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

HÔTEL RESTAURANT
LE TILLAU

FROMAGES

Assortiment de fromages de notre Terroir « Marcel Petite » 12€

DESSERTS

Savarin au kirsch de la Marsotte, glace aux Griottines de Fougerolles 14€

Soufflé glacé à la framboise 15€

Soufflé chaud au chocolat de grand cru, Sorbet de kiwis au poivre rouge de Kâmpôt 17€

Découverte de la Pistache en Eclair et en Glace 14€

MENU ENFANT 15 €

Suprême de Volaille et pommes frites maison
(Volaille certifiée Label Rouge) Légumes de saison à la demande

Ou

Bœuf haché au couteau, ketchup à ma façon, pommes frites maison
Légumes de saison à la demande

Desserts menu enfant

Glaces et Sorbets Maison

Ou

Découverte de la Pistache en Eclair et en Glace

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

HÔTEL RESTAURANT
LE TILLAU

Une pause gourmande……35 €

Daurade royale rôtie sur un lit de fenouil
dans un jus d'Absinthe et safran

Ou

Faux filet maturé d'Herford d'Irlande, beurre Café de Paris
et pommes Pont Neuf
Option béarnaise ou beurre Café de Paris sans supplément

Découverte de la Pistache en Eclair et en Glace

Ou

Soufflé glacé à la framboise

Café

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

HÔTEL RESTAURANT
LE TILLAU

Une pause au vert…… 45 €

Accord mets et vins.....supplément 25€ *(TVA applicable 20%)*

1 vin pour l'entrée

1 vin pour le plat

Coupe de champagne au dessert

Amuse-bouche du chef

ENTREES

Carpaccio de maigre fumé a la maison, crème d'aneth

Ou

Petite marmite d'escargots de bourgogne à l'ail doux
en coiffe de feuilletage

Ou

Ballotin de foie gras à l'enrobé du Jura et ses asperges
(supplément 5€)

Vol au vent de morilles à la crème

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

HÔTEL RESTAURANT
LE TILLAU

PLATS

Carré d'agneau fermier du Quercy, pistou et haricots tarbais

Ou

Daurade royale rôtie sur un lit de fenouil
dans un jus d'Absinthe et safran

Ou

Faux filet maturé d'Herford d'Irlande, beurre Café de Paris
et pommes Pont Neuf
Option béarnaise ou beurre Café de Paris sans supplément

Ou

Volaille de la Bresse Jurassienne au vin jaune et ses morilles
(supplément 5€)

FROMAGES

Le petit assortiment de fromages de Marcel Petite
(Supplément 8€)

DESSERTS

Savarin au kirsch de la Marsotte, glace aux Griottines de Fougerolles

Ou

Soufflé glacé à la framboise

Ou

Soufflé chaud au chocolat de grand cru, Sorbet de kiwis au poivre rouge de Kâmpôt
(Supplément 3€)

Ou

Découverte de la Pistache en Eclair et en Glace

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

HÔTEL RESTAURANT
LE TILLAU

Une parenthèse enchantée …… 75 €

Menu pour l'ensemble de la table

Ballotin de foie gras à l'enrobé du Jura et ses asperges

Daurade royale rôtie sur un lit de fenouil
dans un jus d'Absinthe et safran

Carré d'agneau fermier du Quercy, pistou et haricots Tarbais

Assiette de fromages

Soufflé glacé à la framboise

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

HÔTEL RESTAURANT
LE TILLAU

Nos Partenaires

Viande Metzger Frères

Viande d'exception depuis 1930

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.

L'heure des tartines

Boulangerie artisanale biologique qui utilise des produits issus de l'agriculture biologique tout en privilégiant la proximité afin de limiter l'impact écologique.
La farine provient du Doubs, du Jura et de la Côte d'Or. La pâte à pain est élaborée à base de levain naturel exclusivement. Produits bénéficiant de l'appellation "cuisson au feu de bois"

Maison Paillard

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

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

HÔTEL RESTAURANT
LE TILLAU

Nos Fournisseurs

- **Les escargots** : Croque Bourgogne
- **Le foie gras** : Autrefois, Véronique et Sébastien
- **Les poissons** : Maison Reynaud, Rungis
- **Les Viandes** : Maison Denaux, viandes de sélection
- **Les charcuteries** : Maison Janes et « Le Porc noir »
- **Nos Volailles** : Rachel Roussel Poulet de Bresse Jurassienne
- **Nos fruits légumes** : Biocoop et Haut Doubs primeur
- **Les Haricots Tarbais** : Famille Patacq
- **Nos fromages** : Chez Marcel petite
- **Les chocolats grand cru** : Valrhona
- **Le pain** : L'heure des tartines

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