



Carte menu

Entrée Plat ou Plat Dessert et amuse bouche **40€**
(prix hors suppléments)

Entrée Plat et Dessert et amuse bouche **50€**
(prix hors suppléments)

Des plats végétariens, sans gluten, sans lactose sont indiqués et vous permettent de créer vos menus selon vos désirs.



Menu inspiration du Chef Gaëtan Joly

Le chef vous propose un menu du jour en 4 plats et amuse-bouche **75€**

Accords Mets Boissons

**Conçus en collaboration de Gilles Mony, meilleur sommelier de Champagne,
finaliste meilleur sommelier de France**

Un accord mets-vins vous est proposé pour 30€

Menu carte enfants (1-12 ans)

Un choix d'entrées de plat et de desserts pour **18€**



Une carte tout en couleur

Par Gaëtan Joly

Préface

Notre restaurant gastronomique, La Table du Tillau, vous ouvre ses portes pour vous faire découvrir les plats créés par notre chef Gaëtan Joly.

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 large sélection de crus d'exception associée à de rares millésimes issus des plus grands terroirs.

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.



La Table du Tillau 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.

Introduction : la Table du Tillau a un an !

Déjà un an, seulement un an.

Notre chef a voulu une carte vous invitant à cet anniversaire en célébrant la jeunesse, le dynamisme, la fougue, la création, mais ancrée dans les produits de notre belle région.

Chaque plat est éclaboussé de couleurs, chaque couleur est une explosion de goûts. C'est ce feu d'artifice que nous voulons partager avec vous. Chaque assiette servie est unique, chacune est une composition faite pour vous.

Le mouvement d'une truite dans l'eau, l'histoire d'un légume, celle d'une promenade en forêt, chaque moment a ses couleurs, ses odeurs et ses goûts.

Nous espérons vous faire partager le plaisir de tous les instants qui consiste à cuisiner de beaux produits, à revisiter des traditions, d'en ajouter des nouvelles venues d'ailleurs.

Au-delà d'un simple repas, votre passage au Tillau se doit d'être une expérience mémorable.

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

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



Chapitre 1 : Les Entrées

Après nos amuse bouches créées selon l'inspiration du chef...les entrées

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

Le ROUGE et le NOIR – Tendre de filet de truite

Tendre de filet de truite mariné dans le soja et vinaigre de framboise, noire surprise de câpres séchées, à croquer avec sa meringue charbon et citron, relevé de son splash rouge de coulis de poivron, fruits rouges et citronnelle



Premières ébauches du plat par le Chef – la truite dans son cours d'eau

Accord mets vin : Costières de Nîmes, Clos des Centenaires, 2017 ; 100% Roussanne, robe jaune vert pâle, nez aromatique, notes de citron confit, fruits jaunes, bouche suave, notes d'abricot et de réglisse, finale fraîche et ample.

Le Pastel - Foie Gras tout simple



(Supplément 5€)

Beau foie frais, passé entier à la poêle puis mariné dans une marinade de gentiane et de vin rouge.

Quelques fruits et raisins imprégnés aux 3 vinaigres

Une barre de réglisse frite

Splash orange de condiment nectarine

Tuile de pain de pois chiches

Grains de poivre bio de kampo



Premières ébauches du plat par le Chef – splash orange

Accord mets vin : Côtes du Jura, Domaine Berthet-Bondet, Cépages chardonnay et savagnin sous voile, 2015 ; robe jaune clair, nez de coquelicots, d'agrumes et de noix fraîches, bouche intense de fruits à coques et de champignons des bois, finale fraîche et délicate.

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

Blondes en robe blanche – Morilles en Banh Bao



Dans un Banh Bao à la farine de riz sur un lit de poireaux, de belles Morilles blondes de nos bois – Crème double du Jura.

Petits cubes de comté Marcel Petite



Beignets chinois à la vapeur - morilles cachées

Accord mets vin : Saint Aubin 1^{er} Cru « En Montceau »
Domaine Larue, 2016 ; robe jaune vert, nez charmeur aux notes grillées et briochées, bouche délicate, légèrement citronnée et vanillée, notes d'amandes fraîches, finale suave.

Gaspacho arc en ciel : Ajoblanco clupea

Gaspacho d'ail, quelques filets de clupea harengus préparés par nos soins.

Condiment mangue, curcuma et poutargue

Servi versé



Premières ébauches du plat par le Chef – un plaisir pour les yeux

Accord mets vin : Chablis 1^{er} cru « Montée de Tonnerre »
Domaine Jean Collet 2015 ; 100% chardonnay, robe jaune
vert, nez fin et subtil de fleurs blanches, bouche ample et
équilibrée, minérale, aux notes de fougères et pierre à
fusil, finale longue et fraîche.



Chapitre 2 : les PLATS

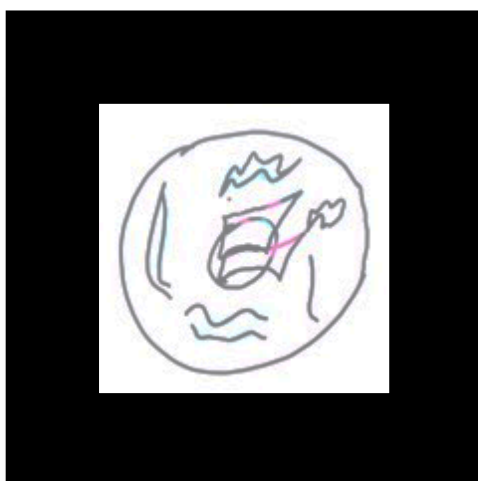
Fait maison - Tributaires du marché, nous pouvons manquer de certains produits
Nos desserts sont à commander en début de repas
Prix net en Euros. TVA 10% incluse



A l'orée du bois – Carré de Veau



Carré de veau juste cuit et ses morilles de nos sous-bois.
Tache de vitello tomato, thon préparé dans son jus de vin
twisté par un filet de citron vert
Chimichurri argentin traditionnel.



Premières ébauches du plat par le Chef

Accord mets vin : Sancerre Rouge Domaine du Pré
Semelé 2015 ; robe rubis clair, nez intense et élégant aux
notes de petits fruits rouges, bouche délicate aux saveurs
de fraise et de framboise, finale longue et fraîche.

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



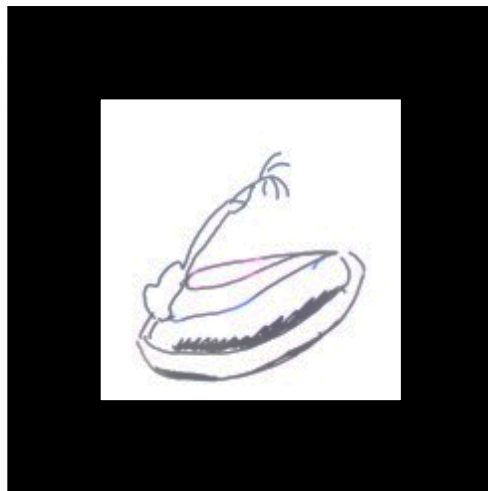
Pigeon désossé sur son épeautre noir

Filet prélevé sur un pigeon dodu, cuit à basse température.

Risotto d'épeautre noir et jus de sapin

Pop-corn en griffe

Condiment de tamarin.



Premières ébauches du plat par le Chef

Accord mets vin : Beaumes de Venise « Terres Blanches »
Domaine de Fenouillet 2014, robe rouge profond, nez puissant et aromatique, bouche riche et ample aux notes de fruits noirs et d'épices, longue finale suave et persistante.

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

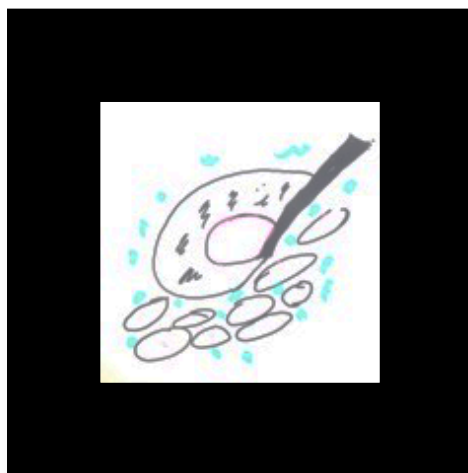
Noir condiment et Côte de bœuf rouge

(pour 2 personnes, supplément 8€ par personne) 

Belle côte de bœuf maturée 40 jours et sa purée façon Robuchon

Jus de viande de 24 heures

Condiment black bean, jus de gingembre cuit dans ses 10 éléments



Premières ébauches du plat par le Chef

Accord mets vin : Beaumes de Venise « Terres Blanches »
Domaine de Fenouillet 2014, robe rouge profond, nez puissant et aromatique, bouche riche et ample aux notes de fruits noirs et d'épices, longue finale suave et persistante.



Saint Pierre de toutes les couleurs



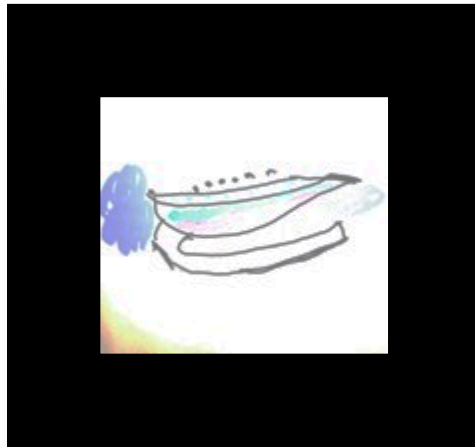
Filet de Saint Pierre juste pêché

Moules de bouchot ouvertes marinières

Purée de brocolis au kumbawa

Sauce vierge grenade, longane et émulsion tankakai

Servi versé



Premières ébauches du plat par le Chef

Accord mets vin : Crozes Hermitage « Un Matin » 2016
domaine St Clair ; robe jaune or clair, nez aromatique et
exotique, bouche suave aux notes de mangue et ananas,
finale riche et puissante.

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

Petit jardin

Légumes glacés plantés dans leur risotto d'épeautre noir
au chimichurri



Premières ébauches du plat par le Chef

Accord mets vin : Sancerre Rouge Domaine du Pré
Semelé 2015 ; robe rubis clair, nez intense et élégant aux
notes de petits fruits rouges, bouche délicate aux saveurs
de fraise et de framboise, finale longue et fraîche.



Chapitre 3 : Les Fromages

Assiette de fromage de chez Marcel Petite Supplément 8€

Accord mets vin : Côtes du Jura, Domaine Berthet-Bondet, Cépages chardonnay et savagnin sous voile, 2015 ; robe jaune clair, nez de coquelicots, d'agrumes et de noix fraîches, bouche intense de fruits à coques et de champignons des bois, finale fraîche et délicate.

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



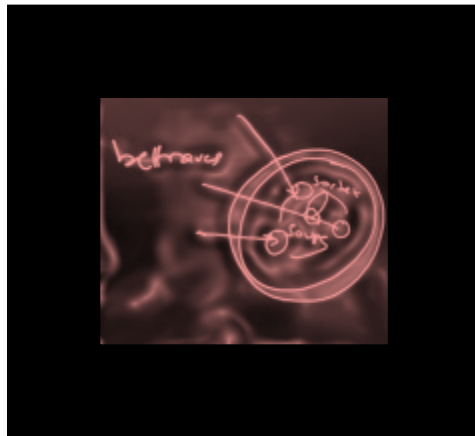
Chapitre 4 : les Desserts

Par notre chef Pâtissier Benjamin Henner

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

Dessert tout rouge : fraises, betteraves et absinthe

Extraction d'âme de fraises, fraises fraîches en salade et citron, condiment de betterave, sorbet rouge violet mixé à l'absinthe, fleurs de betterave, acidulé d'un cake citron au sirop d'absinthe



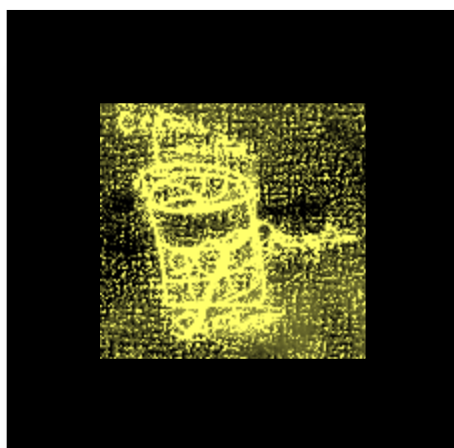
Premières ébauches du plat par le Chef Pâtissier

Accord mets vin : Fior d'Arancio 2016 de Colli Eugenei; vin de muscat de Vénétie, méditerranéen, solaire et vigoureux



Le Savarin jaune au rhum dans son pot de confiture

En trois couches, le sorbet ananas rhum agrumes et quelques secrets, trois petites boules de savarin au rhum, crème montée



Premières ébauches du plat par le Chef Pâtissier

Accord mets vin : rhum martiniquais

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



Pavlova aux trois couleurs de pêche et tillau

Dés de pêche rouge de vigne dans son gel de tilleul, mousse à la pêche blanche, biscuit de savoie, meringue éclatée à la pêche jaune, feuille de tilleul en crystal



Premières ébauches du plat par le Chef Pâtissier

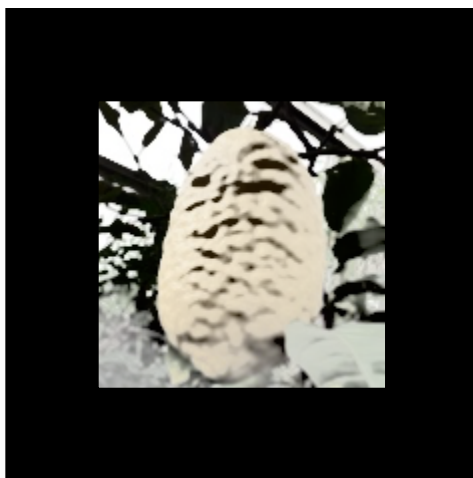
Accord mets vin : Fior d'Arancio 2016 de Colli Eugenei; vin de muscat de Vénétie, méditerranéen, solaire et vigoureux

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



Abricot aux trois couleurs de chocolat et de romarin

Abricot rôti au miel du Jura, petits points de ganache noire, blanche et chocolat, sorbet abricot miel et romarin, condiment cedrat



Cedrat

Accord mets vin : Falguayra Nord Maury AOC Domaine Paul Meunier 2014 ; vin doux naturel, avec des arômes de fruits mûrs

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



Finale

Cela ne peut se terminer si vite...

Un dernier café, un thé, une tisane, quelques douceurs ?

Glissez-vous au lounge, et goûtez de vénérables digestifs, conçus avant votre naissance, Armagnac, Calvados ou Porto, ou tout simplement prenez une dernière coupe de champagne.

Il ne reste plus qu'à vous remercier d'avoir partagé ce moment tous ensemble.

REMERCIEMENTS

Autrefois

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.

Les Verges Saint Eustache

Fruits et légumes

Maison Paillard

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

Boucherie Metzger

Boucherie d'exception pour la grande restauration

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

Vins

Notre carte a été conçue avec Gilles Mony de Mony&Co

Poissons

Pêche bretonne by Reynaud

Et bien d'autres pour le safran, le miel, et bien d'autres ingrédients

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