



Présentation

Notre restaurant gastronomique, La Table du Tillau, vous ouvre ses portes pour vous faire découvrir une cuisine de terroir revisitée par notre jeune et dynamique équipe. Inspirée des traditions locales, la cuisine met en valeur les trésors de la région et les produits de saison sélectionnés avec exigence auprès de producteurs locaux. La Table du Tillau s'engage à promouvoir la chaîne producteurs/artisans/restaurants fédérés sur la même valeur d'une restauration de qualité.

Dans cette même philosophie, la carte des vins met en avant le travail de petits producteurs respectant leur terroir. De très grands crus issus de tous les vignobles français sont également proposés.

Au-delà d'un simple repas, votre passage au Tillau se doit d'être une expérience mémorable, profitez de l'ambiance chaleureuse de cette ancienne auberge et savourez.



Fait maison



Menu en 2 temps 37 €

Amuse bouche / Entrée et Plat ou Plat et Dessert

Menu en 3 Temps 47 €

Amuse bouche / Entrée / Plat / Dessert

Menu en 5 Temps 67 €

Laissez-vous guider par l'inspiration du chef !

Servi à tous les convives de la table

Amuse bouche / Deux Entrées / Deux Plats / Dessert

.....

Assiette de fromages à composer d'après notre chariot, supplément de 8 €

Accord mets - boissons, 3 verres 30 € / 4 verres 40 €



Fait maison

Prix net en Euros. TVA 10% incluse (20% pour accord mets boisson)

Entrées



« A boire et à Manger »

Tartare / Consommé / Vinaigrette à l'absinthe
"Soja"

« Il était une fois »

Foie gras poêlé / Epices douces et panais / Airelles
(Supplément de 5€/personne pour le foie gras)
"Lactose"



« Esprit d'Hiver »

Courge / Châtaignes / Champignons



« Rencontre incongrue »

Saint Jacques / Pomme curcuma / Légumes racines
"Lactose"



Fait maison

Prix net en Euros. TVA 10% incluse (20% pour accord mets boisson)

Plats viandes

« Agneau Méditerranéen »

Agneau de 7h / Epeautre / Légumes tajines



« La Belle Franc-Comtoise »

Côte de Bœuf / Gnocchis / Morilles au vin Jaune

(A partager pour deux personnes, supplément de 10€/personne.)



Fait maison

Prix net en Euros. TVA 10% incluse (20% pour accord mets boisson)

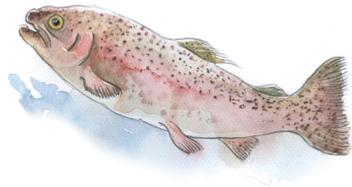
Plats poissons & végétariens



« Tableau blanc et vert »

Truite / Fenouil / Chou Fleur

"Lactose"



« L'Emprisonnée »

Raviole / Cacao / Miso

"Gluten, lactose, œufs"



Fait maison

Prix net en Euros. TVA 10% incluse (20% pour accord mets boisson)

Desserts



« Un zeste de Folie »

Agrumes / Meringue
"Gluten, lactose"



« La Cabosse »

Chocolat / Passion
"Lactose, gluten, arachides"



« La Châtaigne »

100% Châtaigne

« Torrédaction »

100% Topinambour



Fait maison



Remerciements



Viande: La Chevillotte

Poisson: La ligne de Valérie

Fromage: Marcel Petite & la Fruitière des Lacs

Fruits & Légumes: La Ruch'Bio

Pain: L'heure des Tartines & La Batailleuse

Foie gras: Autrefoie

Illustrations: G.Trannoy

