



Préface

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.

Notre cave abrite une sélection de grands crus d'exception associée à des millésimes issus des plus grands terroirs ainsi qu'à ceux des vignobles de la région.

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.

Menu en 2 Temps 37€
Entrée et Plat Ou Plat et



Dessert



Menu en 3 Temps 47€
Entrée / Plat / Dessert

Menu Initiation 57€
Laissez-vous guider par le Chef !

Deux Entrées / 1 Plat / 1 Dessert
Servi à l'ensemble des convives

Menu Dégustation 67€
Laissez-vous guider par le Chef !

Deux Entrées / Deux Plats / Dessert
Servi à l'ensemble des convives

Accords Mets & Boissons

3 Verres 30€

4 Verres 40€

Prix nets en euros. TVA 10% incluse et 20% pour les Accords Mets & Boissons





Entrées

Morilles en raviole

Morilles / Sauce au vin jaune / Comté de chez Marcel Petite
Gluten, Lactose, Alcool

Tomates dans tous ses états

Rôties / Givrées / Au naturel
Fruits à coques



Tataki relevé

Thon blanc / Moutarde et
Maïs rôti
Moutarde, Poisson cru



estragon /

Notre foie gras fondant
Foie Gras / Oignons confits
Alliacés, Gluten

Fait Maison
Prix nets en euros. TVA 10%



incluse



Plats

La Belle Franc Comtoise

Côte de bœuf / Jus de viande / Ratatouille restructurée
(A Partager pour deux personnes, supplément de 10€/personne.)
Alliacés

La Pêche du Jour

Déclinaison de choux
Lactose



L'enveloppe Jurassienne

Selle d'agneau / Aubergine / Piquillos
Sésame, Fruits à coques, Oeufs

L'enveloppe Jurassienne végétarienne

Falafel de lentilles jurassiennes / Aubergine / Piquillos
Séame, Fruits à coques, Oeufs

Fait Maison
Prix nets en euros. TVA 10%



incluse



Desserts

Or et Cacao

Maïs / Chocolat

Lactose, Œufs



Rouge et Blanc

Fruits rouges / Vanille / Pain de Gêne

Lactose, Alcool, Oeufs



Rose et Verte

Pêche / Huile d'olive / Herbes de Provence

Lactose, Œufs

Fait Maison

Prix nets en euros. TVA 10% incluse





Remerciements

Viande : La Chevillotte

Poisson : La Pisciculture Bonnet & Margain Marée

Fromage : Marcel Petite

Fruits & Légumes : La Ruch'Bio & Les Vergers Saint Eustache

Pain : L'heure des Tartines

Foie gras : Autrefois

Illustration : G. Trannoy

