



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 / 1 Dessert
Servi à l'ensemble des convives

Accords Mets & Boissons

3 Verres 30€

4 Verres 40€

Assiette de Fromages de la Maison Marcel Petite

Supplément 8€

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



Entrées

Mon Chouchou de Veau

Veau mi-cuit / Chou blanc / Tamari / Wasabi / Citron
Poisson

Le Foie gras au Sel Fumé

Litchi, Passion / Brioche aux sésames / Chou rouge à l'absinthe
Sésames, Gluten, Lactose, Alcool



Courant d'Eau Douce

Raviole Ecrevisse - Poireaux / Raifort
Crustacé, Lactose, Gluten, Alliacés

Velouté de Rutabaga

Trompettes de la Mort / Cresson tomates séchées - Basilic
Lactose, Gluten



Fait Maison
Prix nets en euros. TVA 10% incluse





Plats

La Belle Franc Comtoise

Côte de Bœuf / Citrouilles - Marrons / Noix / Jus de viande
Alliacés, Lactose, Fruits à coques



La Tête dans les Nuages

Morilles / Vin Jaune / Ris de Veau
Gluten, Alliacés, Alcool

Sous l'Océan

Filet de Bar / Tagliatelles / Lait de Coco / Légumes
Lactose, Poissons



Le Millet

Galette de Millet / Risotto de Céleri Rave / Grenade
Lactose

Fait Maison
Prix nets en euros. TVA 10% incluse





Desserts

La Rougissime

Poire au Vin Rouge / Crème de Cassis
Alcool

Un petit Bout de Doubs

Sponge Cake à l'Absinthe / Velours Mangue-Passion / Meringue
Lactose, Gluten, Œuf, Alcool



Balade en Forêt

Tartelette de Châtaignes / Glace aux Morilles / Feuillantines de Pommes
Lactose, Gluten, Œuf, Fruits à coque

La Sphère

Pamplemousse / Pain de Gène au Citron / Yuzu
Lactose, Gluten, Œuf



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 : Autrefoie
Illustration : G. Trannoy

