HÔTEL RESTAURANT
LE TILLAU

ENTRÉES

Terrine de foie gras 22€
Marmelade de coing légèrement acidulée et sa tranche de pain d'épices

L'Œuf Parfait 18€
Emulsion de foie gras aux arômes de truffe et duxelles de champignons acidulés (Morilles, shiitakés et pleurotes)

Les Crevettes au curry vert 18€
Crème de céleri, élixir de grenade et salade croquante de fenouil

Cassolette d'escargots, 18€
Morteau, tête de veau confite et persillade au Pontarlier-Anis

TOUTES NOS VIANDES SONT ORIGINE FRANCE -
MENU SUSCEPTIBLE DE VARIER SELON L'ARRIVAGE DES PRODUITS ET L'INSPIRATION DU CHEF
PRIX NETS SERVICE COMPRIS - LES ALLERGÈNES SONT DISPONIBLES À VOTRE DEMANDE

HÔTEL RESTAURANT
LE TILLAU

PLATS

Loup de la baie de Cannes — 30€
Crème de langoustines, risotto de carottes au vin jaune

Magret de Canard — 30€
Sauce acidulée à la prune et son risotto de blé vert fumé au foie gras et au parmesan

Le Filet de Bœuf du Limousin — 37€
Sauce aux morilles, pommes de terre confites à l'huile d'olive, Trompette Royale rôtie, morilles, purée de morilles et son crumble au café

Calamar farci à l'effiloché de queue de bœuf — 30€
Jus façon bœuf bourguignon, racine de persil

TOUTES NOS VIANDES SONT ORIGINE FRANCE -
MENU SUSCEPTIBLE DE VARIER SELON L'ARRIVAGE DES PRODUITS ET L'INSPIRATION DU CHEF
PRIX NETS SERVICE COMPRIS - LES ALLERGÈNES SONT DISPONIBLES À VOTRE DEMANDE

HÔTEL RESTAURANT
LE TILLAU

FROMAGE AU CHARIOT OU À L'ASSIETTE 12€

DESSERTS

Voyage autour du chocolat 14€

Crémeux au chocolat noir et son moelleux accompagné d'une ganache au chocolat blanc et d'une quenelle de glace au chocolat maison

Le Mille-Feuilles 12€

Crème diplomate au chocolat blanc et à la vanille, espuma de fraise

La pistache et la framboise 12€

Sur une feuillantine chocolat blanc et pistache, un crémeux à la framboise et sa crème anglaise à la pistache

TOUTES NOS VIANDES SONT ORIGINE FRANCE -
MENU SUSCEPTIBLE DE VARIER SELON L'ARRIVAGE DES PRODUITS ET L'INSPIRATION DU CHEF
PRIX NETS SERVICE COMPRIS - LES ALLERGÈNES SONT DISPONIBLES À VOTRE DEMANDE