

## Le Tilleul vous propose...

---

<b>Grosses asperges blanches dorées, morilles et parmesan, jus de veau</b> Big golden white asparagus, morels and parmesan, veal juice	16.50 €
<b>Brandade de Haddock, remoulade de celeri et pommes vertes au poivre rose</b> Brandade of Haddock, remoulade of celeri and green apple with pepper	14.50 €
<b>Sashimi de saumon « mi-confit » au gingembre, sushi saumon</b> Little vegetables from the Provence filled with cod, tomatoe sauce with basil	15.50 €
<b>Panacotta de poivrons rouges, chaire de crabe au curry, espuma avocat</b> Panacotta of red pepper, crab meat flavoured with curry, avocado mousse	13.50 €
<b>Salade de petits artichauts violets crus et cuits, viande de bœuf séchée, condiments tomate/olives/citron</b> Salad with little artichokes, dried beef meat, condiments	15.50 €
<b>Foie gras de canard maison, chutney de mangue/passion, brioche</b> Home made Foie gras of duck, chutney of mango/passionfruit, brioche	16.80 €
<b>Entrecôte à la plancha, écrasé de p.de terre aux olives Taggiasca</b> Piece of beef à la plancha, mashed potatoes with olives	22.00 €
<b>Magret de canard rôti pommes golden, sauce câline, éclats de pistaches</b> Filet of duckbreast grilled with apples, tender sauce, pistacchios	23.00 €
<b>Jarret de veau confit au thym et à l'ail, quelques légumes de saison</b> Shin Veal longtime marinated with garlic flavour and thyme, springtime vegetables	29.00 €
<b>Barbecue de filet mignon de porc aux légumes du Sud grillés</b> Barbeque of porc filet with grilled vegetables	22.00 €
<b>Risotto vert, encornets snackés, jus d'oignons doux caramélisés</b> Green risotto with calamaris, tender caramelised onion juice	23.00 €
<b>Pavé de lieu jaune en croûte de citron, minute d'épinards frais, jus de poulet rôti</b> Slab of white fish overbaked with lemon, fresh spinach, juice of rasted chicken	24.00 €
<b>Nage de gambas au lait de coco, gingembre et citron vert, cambava</b> Gambas in a juice of coconutmilk, ginger and combava	26.00 €
<b>Filet de Daurade Royale, fèves, petits pois au chorizo, jus mousseux soja/citron</b> Filet of royal sea bass, fèves, peas with chorizo, soja lemon sauce	24.00 €
<b>Marseillaise de loup, coquille St. Jacques, lotte et rouget, jus de bouillabaisse</b> Marseillaise - sea bass, scallops St. Jacques, monkfish, red bullet, sauce bouillabaisse juice	29.00 €
<b>Assiette de fromages « du moment »</b> Plate of cheese of the season	8.50 €
<b>Tarte fine aux pommes, caramel de lait, glace vanille</b> Fine apple tart with caramel sauce, vanilla icecream	8.50 €
<b>Gaufre croustillante, mousse coco, ananas, sauce chocolat</b> Crisp Waffle with coconut mousse, pineapple and chocolate sauce	8.50 €
<b>Mi-cuit au chocolat et noix de pécan, espuma mangue/passion</b> French semi-cooked chocolate cake with pecan nut, light mango/passionfruit cream	8.50 €
<b>Nage de fraises au safran, estragon et basilic, madeleine au miel</b> Strawberry soupe with safran, estragon and basil, « madeleine » made with honey	8.50 €

---