



LE PUY
TILLEUL

RESTAURANT
TOURNEMIRE
CANTAL

Carte été 2024

Menu Charmille

45,00 euros

Entrée - Plat - Dessert

Servi midi et soir en semaine

Fromage en supplément : 15,00 euros

À choisir entre deux entrées, deux plats et deux desserts

parmi les suggestions du jour élaborées par notre Chef Olivier CLOTEAU



Menu Tilia

65,00 euros

Entrée - Plat - Dessert

Fromage en supplément : 15,00 euros

Tartare de langoustines,
Jaune d'oeuf fermier bio confit,
Sabayon léger aux fruits de la passion

OU

Omble Alis de Stéphane Heinis confit à l'huile de pignon de pin,
Carottes jaunes au curry Bengali,
Echalotte au vinaigre de vanille, jus d'arêtes infusé au gingembre

Maigre de ligne poudré de moutarde,
Haricots verts au curry vert, jus à l'olive noire et basilic

OU

Côte de veau de lait de la Maison Dupont,
Rôtie et fumée au tilleul,
Aubergine à la flamme, jus de veau réduit à la truite fumée

Galets de la Doire,
Nage parfumée à la verveine, citronnelle et gentiane

OU

Millefeuille cacahuète, crème glacée à la sarriette



En complément, nous vous proposons un accord Mets et Vins (3 verres) à 22,00 euros

Menu Aubier

95,00 euros

Deux entrées - Poisson- Viande - Deux Desserts

Tartare de langoustines,
Jaune d'oeuf fermier bio confit,
Sabayon léger aux fruits de la passion

Omble Alis de Stéphane Heinis confit à l'huile de pignon de pin,
Carottes jaunes au curry Bengali,
Echalotte au vinaigre de vanille, jus d'arêtes infusé au gingembre

Maigre de ligne poudré de moutarde,
Haricots verts au curry vert, jus à l'olive noire et basilic

Côte de veau de lait de la Maison Dupont,
Rôtie et fumée au tilleul,
Aubergine à la flamme, jus de veau réduit à la truite fumée

Galets de la Doire,
Nage parfumée à la verveine, citronnelle et gentiane

Millefeuille cacahuète,
Crème glacée à la sarriette



En complément, nous vous proposons un accord Mets et Vins (6 verres) à 45,00 euros

Menu Jeune Pousse

Pour Petits Gastronomes

30,00 euros

Menu servi aux enfants jusqu'à 10 ans

Entrée - Viande ou Poisson - Glace maison

(Quantités adaptées)

Table du Chef

120,00 euros

Pour un moment d'exception et une expérience unique

Installés au sein même de la cuisine de notre restaurant, notre Chef Olivier CLOTEAU accompagné de sa brigade vous entraîne au gré de ses inspirations et de sa créativité dans un voyage gustatif en 6 services.

Le nombre de couverts étant limité à 4 personnes,
la réservation de cette table est impérative.

