

Allergènes / Intolérances alimentaires des denrées

Le thon et le foie gras en pastrami, quelques pickles à l'huile de pistache

Poissons / Fruits à coque / Sulfites

Omble Alis Ikejime de Stéphane Heinis aux amandes croquantes,
Grenobloise et crème chaude de pomme de terre

Gluten / Œufs / Poissons / Lait / Fruits à coque / Sulfites
Moutarde / Lupin

Lieu jaune de ligne rôti lentement au beurre des Charentes,
Hollandaise au vinaigre de sureau, artichaut, petits pois et salsa de physalis

Poissons / Œufs / Lait / Sulfites

L'entrecôte de chez Dominique Dupont "sans soucis", céleri confit,
Jus de têtes de langoustine vanille, café, whisky

Crustacés / Lait / Sulfites / Céleri

Assortiment de fromages

Lait / Fruits à coque

Café Arabica, gelée de citronnelle,
Crème légère à la mascarpone

Gluten / Œufs / Lait

La fraise de M. Malmartel et l'asperge blanche,
Confiture de vieux garçon

Œufs / Lait / Fruits à coque / Sésame



Madame, Monsieur,

Soyez les bienvenus dans notre restaurant gastronomique

Le Puy Tilleul.

Cet arbre, d'une remarquable longévité, a des feuilles en forme de cœur. La mythologie en a fait un symbole d'amour et de fidélité qui n'a pas échappé à

Jean de La Fontaine :

“Pour peu que les époux séjournent sous leur ombre, ils s'aiment jusqu'au
bout malgré l'effort des ans”

Philémon et Baucis, 25ème fable - Livre XII - 1694

N'hésitez donc pas à emprunter le sentier menant à ce promontoire bien
connu des habitants du village pour vous y reposer ou admirer la vue après
votre dégustation dont voici les propositions :

Choisissez-vous le menu Tilia en trois plats, l'Aubier en six services ou vous
laissez-vous tenter par les saveurs maritimes du homard importées par nos
chefs charentais ?

Une formule vous est également proposée les midis, en semaine, ainsi que la
possibilité de réserver la Table du Chef, en cuisine.

Caroline CLOTEAU, Responsable de salle, se tient à votre disposition pour
tout renseignement complémentaire.

L'ensemble du personnel se joint à nous pour vous remercier de votre
confiance et vous souhaiter un agréable moment.

Christelle, Michaël et Thomas BOYER

LES CHEFS

Olivier CLOTEAU - Chef

Olivier CLOTEAU se forme aux métiers de la restauration au lycée hôtelier de La Rochelle, sa ville natale. Par passion, il choisit de s'épanouir en cuisine et part à la découverte de nouvelles saveurs et techniques en Norvège et au Canada, développant ainsi une culture internationale de la gastronomie.

Animé par le goût du partage et des produits de qualité, il sélectionne auprès des producteurs locaux des ingrédients de saison aux saveurs authentiques. Il les sublime par sa technicité et sa créativité.

En 2026, son exigence et son engagement sont récompensés par l'obtention de la première étoile du Restaurant Le Puy Tilleul au Guide Michelin.

Olivier CLOTEAU propose ainsi une cuisine délicate et subtile, osant parfois une touche iodée, influence maritime de ses origines charentaises

Xavier TAFFART - Chef consultant

Xavier TAFFART, chef étoilé en Charente-Maritime, collabore avec le chef Olivier CLOTEAU à l'élaboration des cartes du restaurant La Petite Grange et du restaurant Le Puy Tilleul.

Par son expérience de l'excellence gastronomique et sa créativité sans cesse renouvelée, il joue un rôle déterminant dans l'accompagnement du restaurant Le Puy Tilleul dans l'obtention de sa première étoile au Guide Michelin en 2026.

Bousculant vos sens avec délicatesse, nos Chefs vous invitent à partager une véritable expérience gastronomique.



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)

MENU HOMARD

**130,00 Euros par personne
pour l'ensemble de la table**

Homard servi entier et ses accompagnements :
De l'entrée au dessert, coudes, pinces et coffre préparés à notre façon

Menu servi sur réservation uniquement

TABLE DU CHEF

130,00 Euros par personne

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.

MENU CHARMILLE

47,00 Euros

Entrée - Plat* ou Plat - Dessert*

Menu servi uniquement les jeudis et vendredis

Le thon et le foie gras en pastrami, quelques pickles à l'huile de pistache

OU

Omble Alis Ikejime de Stéphane Heinis aux amandes croquantes,
Grenobloise et crème chaude de pomme de terre

Lieu jaune de ligne rôti lentement au beurre des Charentes,
Hollandaise au vinaigre de sureau, artichaut, petits pois et salsa de physalis

OU

L'entrecôte de chez Dominique Dupont "sans soucis", céleri confit,
Jus de têtes de langoustine vanille, café, whisky

Café Arabica, gelée de citronnelle,
Crème légère à la mascarpone

OU

La fraise de M. Malmartel et l'asperge blanche,
Confiture de vieux garçon

MENU TILIA

70,00 Euros

Entrée - Plat - Dessert

Fromage en supplément (15,00 Euros)

Le thon et le foie gras en pastrami, quelques pickles à l'huile de pistache

OU

Ombre Alis Ikejime de Stéphane Heinis aux amandes croquantes,
Grenobloise et crème chaude de pomme de terre

Lieu jaune de ligne rôti lentement au beurre des Charentes,
Hollandaise au vinaigre de sureau, artichaut, petits pois et salsa de physalis

OU

L'entrecôte de chez Dominique Dupont "sans soucis", céleri confit,
Jus de têtes de langoustine vanille, café, whisky

Café Arabica, gelée de citronnelle,
Crème légère à la mascarpone

OU

La fraise de M. Malmartel et l'asperge blanche,
Confiture de vieux garçon

MENU AUBIER

100,00 Euros

Deux entrées - Poisson - Viande -

Fromages - Dessert

Le thon et le foie gras en pastrami, quelques pickles à l'huile de pistache

Ombre Alis Ikejime de Stéphane Heinis aux amandes croquantes,
Grenobloise et crème chaude de pomme de terre

Lieu jaune de ligne rôti lentement au beurre des Charentes,
Hollandaise au vinaigre de sureau, artichaut, petits pois et salsa de physalis

L'entrecôte de chez Dominique Dupont "sans soucis", céleri confit,
Jus de têtes de langoustine vanille, café, whisky

Fromages AOP de nos estives

La fraise de M. Malmartel et l'asperge blanche,
Confiture de vieux garçon

En complément, nous vous proposons un accord Mets et Vins (3 verres) à 27,00 Euros

En complément, nous vous proposons un accord Mets et Vins (6 verres) à 54,00 Euros