



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 laisserez-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



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*
Fromage en supplément (15,00 Euros)

Menu servi uniquement les jeudis et les vendredis

Pastrami de thon et foie gras en infusion de courge butternut,
Quelques pickles et huile de courge toastée

OU

Queue de veau cuite lentement, pulpe d'oignon caramélisée,
Bouillon d'anguille fumée

Lieu jaune de ligne confit, aubergine graffiti rôtie,
Sabayon à l'ail noir, condiment à la figue et shiso rouge

OU

Carré de porcelet de la Châtaigneraie farci au boudin noir, jus condimenté,
Sabayon à l'estragon et émulsion de pommes de terre à la châtaigne

La marguerite en infusion de camomille,
Sorbet au fenouil

OU

Saveurs d'automne, terre de cacao,
Crème glacée cèpe et praliné

MENU TILIA

70,00 Euros

Entrée - Plat - Dessert
Fromage en supplément (15,00 Euros)

Pastrami de thon et foie gras en infusion de courge butternut,
Quelques pickles et huile de courge toastée

OU

Queue de veau cuite lentement, pulpe d'oignon caramélisée,
Bouillon d'anguille fumée

Lieu jaune de ligne confit, aubergine graffiti rôtie,
Sabayon à l'ail noir, condiment à la figue et shiso rouge

OU

Carré de porcelet de la Châtaigneraie farci au boudin noir, jus condimenté,
Sabayon à l'estragon et émulsion de pommes de terre à la châtaigne

La marguerite en infusion de camomille,
Sorbet au fenouil

OU

Saveurs d'automne, terre de cacao,
Crème glacée cèpe et praliné

En complément, nous vous proposons un accord Mets et Vins (3 verres) à 35,00 Euros

MENU AUBIER

100,00 Euros

Deux entrées - Poisson - Viande -
Fromages - Dessert

Pastrami de thon et foie gras en infusion de courge butternut,
Quelques pickles et huile de courge toastée

Queue de veau cuite lentement, pulpe d'oignon caramélisée,
Bouillon d'anguille fumée

Lieu jaune de ligne confit, aubergine graffiti rôtie,
Sabayon à l'ail noir, condiment à la figue et shiso rouge

Carré de porcelet de la Châtaigneraie farci au boudin noir, jus condimenté,
Sabayon à l'estragon et émulsion de pommes de terre à la châtaigne

Fromages AOP de nos estives

La marguerite en infusion de camomille,
Sorbet au fenouil

En complément, nous vous proposons un accord Mets et Vins (6 verres) à 65,00 Euros

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.

Allergènes / Intolérances alimentaires des denrées

Pastrami de thon et foie gras en infusion de courge butternut,
Quelques pickles et huile de courge toastée

Poissons / sulfites / moutarde / céleri

Queue de veau cuite lentement, pulpe d'oignon caramélisée,
Bouillon d'anguille fumée

Poissons / sulfites / moutarde / céleri

Lieu jaune de ligne confit, aubergine graffiti rôtie,
Sabayon à l'ail noir, condiment à la figue et shiso rouge

Oeufs / poissons / lait / sulfites / moutarde / céleri

Carré de porcelet de la Châtaigneraie farci au boudin noir, jus condimenté,
Sabayon à l'estragon et émulsion de pommes de terre à la châtaigne

Oeufs / lait / sulfites / moutarde / céleri

Fromages AOP de nos estives

Lait / fruits à coque

La marguerite en infusion de camomille,
Sorbet au fenouil

Oeufs / lait

Saveurs d'automne, terre de cacao,
Crème glacée cèpe et praliné

Gluten / oeufs / lait / fruits à coque