



RESTAURANT

TOURNEMIRE
CANTAL

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

45,00 Euros

Entrée - Plat* ou Plat - Dessert*

Menu servi uniquement les jeudis et les vendredis

Tranche de foie gras pochée, mangue verte et pomme verte,
Jus de couteaux à la sauge du jardin

OU

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

Saint-Jacques de la Baie de Seine rôties en barigoule de salsifis,
Poire et estragon

OU

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

Feuille à feuille de pomme au four,
Crème glacée au foin

OU

Tarte chaude coulante au chocolat Nyangbo,
Crème glacée au curry

MENU TILIA

65,00 Euros

Entrée - Plat - Dessert

Fromage en supplément (15,00 Euros)

Tranche de foie gras pochée, mangue verte et pomme verte,
Jus de couteaux à la sauge du jardin

OU

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

Saint-Jacques de la Baie de Seine rôties en barigoule de salsifis,
Poire et estragon

OU

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

Feuille à feuille de pomme au four,
Crème glacée au foin

OU

Tarte chaude coulante au chocolat Nyangbo,
Crème glacée au curry

MENU AUBIER

95,00 Euros

Deux entrées - Poisson - Viande -

Fromages - Dessert

Tranche de foie gras pochée, mangue verte et pomme verte,
Jus de couteaux à la sauge du jardin

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

Saint-Jacques de la Baie de Seine rôties en barigoule de salsifis,
Poire et estragon

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

Fromages AOP de nos estives

Feuille à feuille de pomme au four,
Crème glacée au foin

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

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 en matière de gastronomie.

En 2023, alors qu'il est Chef exécutant du Restaurant La Petite Grange à Tournemire, il se distingue par l'obtention du Bib Gourmand décerné par le Guide Michelin.

Depuis, il affirme son souhait de faire partager sa passion et son goût pour les produits de qualité. Il aime sélectionner auprès des producteurs locaux des ingrédients de saison aux saveurs authentiques. Il les sublime par sa technicité et sa créativité. Olivier CLOTEAU propose ainsi une cuisine délicate et subtile ; osant même parfois une touche iodée, influence maritimes de ses origines charentaises.

Xavier TAFFART - Chef consultant

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

Fidèles à une démarche engagée en faveur des producteurs locaux, nos Chefs vous proposent une cuisine moderne basée sur l'excellence. Bousculant vos sens, ils vous invitent à partager une véritable expérience gastronomique.

Allergènes / Intolérances alimentaires des denrées

Tranche de foie gras pochée, mangue verte et pomme verte,
Jus de couteaux à la sauge du jardin

Lait / Mollusques

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

Saint-Jacques de la Baie de Seine rôties en barigoule de salsifis,
Poire et estragon

Œufs/ Lait / Fruits à coque / Sulfites / Mollusques

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

Crustacés / Lait / Sulfites / Céleri

Assortiment de fromages

Lait / Fruits à coque

Feuille à feuille de pomme au four,
Crème glacée au foin

Gluten / Œufs / Lait / Fruits à coque

Tarte chaude coulante au chocolat Nyangbo,
Crème glacée au curry

Gluten / Œufs / Lait / Fruits à coque