LE MENU GOURMAND 39 €

Hôtel Château Tilques

Entrées

Tataki de longe de Veau sauce ravigote, crème glacée à la betterave, pak choï

Velouté à l'oignon, tuile feuilletée comté et fromage frais

Maquereau en déclinaison, pommes de terre à l'huile,
chips au vinaigre, raifort

La suggestion du chef

Plats

Estouffade de Cerf aux marrons, écrasé de pommes de terre bleue d'Artois

Aiguillettes de Maigre, lentilles beluga, étuvée de chou kale,
crème de shiitake bio de Tilques

Risotto de crozets, fricassée de champignons forestiers et friture de panais

La suggestion du chef

Desserts

Croustillant au spéculoos, confit de pommes, sorbet pomme cidrée

Tartelette cacao orange mandarine, ganache chocolat,
crème glacée Cointreau vanille

Sélection de 3 fromages régionaux

La suggestion du chef

Prix TTC en euros service compris

LA CARTE

Hôtel Château Tilques

Entrées

Noix de St Jacques à la plancha, taboulé de chou-fleur, crème de cidre	19€
Foie gras de Canard et cèpes en chaud froid, brioche toastée	18€
Tataki de longe de Veau sauce ravigote, crème glacée à la betterave, pak choï	14€
Velouté à l'oignon, tuile feuilletée comté et fromage frais	10€

Plats

Filet de Bœuf grillé, barquette de pommes de terre "aligoté" à la mimolette, légumes anciens rôtis au four, jus fumé	29€
Pithiviers de Canard et foie gras, compotée de chou rouge aux pommes, sauce aigre douce	26€
Filet de Bar grillé sur la peau, butternut confite et risotto de crozets, émulsion noisette	24€
Risotto de crozets, fricassée de champignons et friture de panais	19€

Desserts

Tartelette cacao orange mandarine, ganache chocolat, crème glacée Cointreau vanille	10€
Baba au rhum vieux agricole HSE, tartare d'ananas aux baies de goji, crémeux passion	10€
Rocher chocolat 65%, cacahuètes grillées et caramel	10€
Croustillant au spéculoos, confit de pommes, sorbet pomme cidrée	10€
Assiette de 5 fromages régionaux	10€

Prix TTC en euros service compris

Hôtel Château Tilques

RESTAURANT LE VERT MESNIL

12 RUE DU CHÂTEAU, 62500 TILQUES

03.21.88.99.99