



Hôtel Château Tilques

RESTAURANT

Le Vert Mesnil



LA CARTE

Nos entrées

Foie gras de canard mi cuit, marmelade aux fruits rouges, brioche <i>(Supplément de 6€ pour le menu gourmand)</i>	19.00€
Cromesquis de bisque de homard, vinaigrette herbacée, persil frit <i>(Supplément de 4€ pour le menu gourmand)</i>	17.00€
Rillettes de sardine, tomates en déclinaison, crumble thym parmesan	14.00€
Fraîcheur de concombre en déclinaison, feta bio et pignon de pin	12.00€

Nos plats

Filet de bœuf grillé, polenta poêlée, sauce bourbon abricot <i>(Supplément de 9€ pour le menu gourmand)</i>	29.00€
Épaule d'agneaux de 7 heures, frites de patate douce au cumin, Ratatouille, jus corsé au serpolet <i>(Supplément de 3€ pour le menu gourmand)</i>	23.00€
Filet de sébaste en croûte de chorizo, mousseline de lingot du nord à l'huile d'olive, émulsion yuzu	19.00€
Fregola sarda façon risotto, asperges verts croquantes, copeaux de parmesan	14.00€



LA CARTE

Nos desserts

Tartelette citron basilic, crème glacée meringue, meringue croquante	10.00€
Finger brownie cerise, sorbet griotte, noix de pécan caramélisées	10.00€
Coco cœur ananas, crème glacée piñacolada, ananas confit	9.00€
Sélection de 5 fromages de région	10.00€



Hôtel Château Tilques



MENU
GOURMAND
39€

Entrées

Pressé de volaille confit à la basquaise, riz soufflé, feuilles de roquette et glace à l'huile d'olive

Rillettes de Sardine, tomates en déclinaison, crumble thym parmesan

Duo de saumon et asperges vertes croquantes, crème citronnée

Suggestion du jour

Plats

Filet mignon de porc des Hauts de France, mousseline de pomme de terre à la graine de moutarde, jus crémé à l'estragon

Nage de dos de cabillaud façon soupe au pistou

Fregola Sarda façon Risotto, asperges vertes croquantes, copeaux de parmesan

Suggestion du jour

Desserts

Entremet croustillant fraise chocolat blanc, sorbet fraise, guimauves

Finger Brownie cerise, sorbet griotte, noix de pécan caramélisées

Sélection de 3 fromages régionaux

Suggestion du jour



MENU

DEMI-PENSION

Entrées

Pressé de volaille confit à la basquaise, riz soufflé, feuilles de roquette et glace à l'huile d'olive

Cromesquis de bisque de Homard, vinaigrette herbacée, persil frit
(Supplément 5€)

Duo de saumon et asperges vertes croquantes, crème citronnée

Suggestion du jour

Plats

Epaule d'agneau de 7 heures, frites de patate douce au cumin, ratatouille, jus corsé au serpolet
(Supplément 5€)

Filet mignon de porc des Hauts de France, mousseline de pomme de terre à la graine de moutarde, jus crémé à l'estragon

Nage de dos de cabillaud façon soupe au pistou

Suggestion du jour



MENU

DEMI-PENSION

Desserts

Entremet croustillant fraise chocolat blanc, sorbet fraise, guimauves

Finger Brownie cerise, sorbet griotte, noix de pécan caramélisées

Sélection de fromages régionaux

Suggestion du jour



Hôtel Château Tilques

Prix TTC en Euros, service compris