



Hôtel Château Tilques

RESTAURANT

Le Vert Mesnil



LA CARTE



Nos entrées

Pressé de foie gras et lapin confit aux pistaches, chutney de pruneaux à l'Armagnac, toasts de pain de campagne <i>(Supplément de 6€ pour le menu gourmand)</i>	22.00€
St Jacques grillées à la plancha, déclinaison de panais, émulsion de persil	18.00€
Pot au feu de légumes d'hivers, champignon eryngii grillé, huile de sésame	14.00€
Salade tiède de filet de hareng, pomme de terre bleu d'Artois à l'huile de noix, tartare céleri-pommes, croûtons à l'ail fumé	14.00€

Nos plats

Filet de bœuf grillé, tofaye vosgienne, choux rouge, sauce vigneronne <i>(Supplément de 10€ pour le menu gourmand)</i>	29.00€
Filet de Saint Pierre cuit à la vapeur d'algues, sauce matelote à la bergamote, pommes vapeur	20.00€
Cœur de longe de porc, fricassée de champignons, pomme purée, sauce au Gin	18.00€
Matelote de Sandre au vin blanc, gnocchis à la betterave, légumes croquants glacés	18.00€



LA CARTE

Nos desserts

Religieuse chocolat noisette, clémentine, sorbet clémentine	10.00€
Entremet “tarte aux pommes à l’Alsacienne”	10.00€
Biscuit brownie, ananas confit, Rhum brun, sorbet coco et sauce chocolat de St Domingue	10.00€
Tartelette citron-melisse meringuée, sorbet citron	10.00€
Assiette de 5 fromages régionaux	10.00€





MENU GOURMAND 40€

Entrées

Velouté de potimarron, sot-l'y-laisse de volaille,
noisettes croquantes, crème fouettée

Salade tiède de filet de Hareng et pomme de terre bleu d'Artois à
l'huile de noix, tartare céleri-pomme, croûtons à l'ail fumé

Pot au feu de légumes d'hivers, champignon Eryngii grillé,
huile de sésame

Suggestion du jour

Plats

Blinis de courge, céleri grillé, étuvé de pousses
d'épinards et confit d'oignons

Cœur de longe de porc, fricassée de champignons, pomme purée,
sauce au Gin

Matelote de Sandre au vin blanc, gnocchis à la betterave,
légumes croquants glacés

Suggestion du jour

Desserts

Religieuse chocolat noisette, clémentine, sorbet clémentine

Entremet "tarte aux pommes à l'Alsacienne"

Tartelette citron-melisse meringuée, sorbet citron

Sélection de 3 fromages régionaux

Suggestion du jour