

Menu 29 Euros

Foie Gras de Canard Maison et sa Confiture d'Oignons Rouges

Ou

Salade de Chèvre Chaud et Magrets de Canard Fumés Maison



Pavé de Saumon, Sauce Bacon, Chou Braisé

Ou

Grenadin de Veau, Sauce Poivre et Galette de Pomme de terre



Trilogie des Fromages et sa Tulipe de Salade

Ou

Moelleux au Chocolat et sa Glace Vanille Bourbon



Menu 42 Euros

Foie Gras de Canard Maison et sa Confiture d'Oignons Rouges

Ou

Salade de Gambas et sa Vinaigrette Epaisse



Poêlée de Saint Jacques, Légumes d'Hiver,

Sauce Crème Echalotes

Ou

Filet de Bœuf aux Côteaux Champenois Rouge

et sa Purée aux Herbes



Trilogie des Fromages et sa Tulipe de Salade



Parfait Glacé Nougatine



Notre Carte

Nos Entrées

Foie Gras de Canard Maison et sa Confiture d'Oignons rouges	18€
Œuf Poché au Saumon Fumé, Sauce Aurore	16€
Terrine de Sanglier de notre Artisan Local, Pain Grillé	12€
Poêlée de Gambas et sa Vinaigrette Epaisse, Tulipe de Salade	18€



Nos Poissons et Viandes

Poêlée de Saint Jacques, Légumes d'Hiver, Sauce Echalotes	23€
Filet de Bar, Sauce Piment Doux Fumé, Flan de Carottes à la Fève de Tonka	22€
Filet de Bœuf, Sauce Poivre et Galette de Pomme de Terre	24€
Grenadin de Veau, Sauce Morilles, Pâtes Fraîches	20€

Notre Sélection de Fromages

Trilogie de Fromages Frais et Affinés et sa Tulipe de Salade 11€

Nos Douceurs

Tarte Fine aux Pommes et Glace Rhum Raisins	11€
Parfait Glacé Nougatine	11€
Coupe Melba aux Agrumes	11€
Moelleux au Chocolat et sa Glace Vanille Bourbon	11€

Toute l'équipe du Tulipier vous souhaite
un agréable moment



Le Petit Plus : La recette du chef

Une Pincée de Gentillesse

Une Poignée de disponibilité

Un soupçon de convivialité

Laisser décanter....

Vous obtiendrez un vin à consommer en toute
modération

LE TULIPIER