



Carte



le tilh
restaurant

Salades

- **SALADE AUX LÉGUMES DE SAISON 10€**
SALAD WITH SEASONAL VEGETABLES

- **SALADE DU PAYS LANDAIS 18€**
Pousse d'épinard, roquette, mesclun, tomate, gésiers confits maison, manchons de canard confits, pain toasté, foie gras mi-cuit, huile de noix, vinaigre de xérès

LANDES SALAD

Spinach sprout, rocket, mixed green salad, tomato, home-made confit duck gizzards, duck wings in confit, toast, mi-cuit (semi-preserved) foie gras, walnut oil, sherry vinegar

- **SALADE DU TILH 17€**
Pousse de betterave, mizouma, pourpier, pousse d'épinard, pomme Granny Smith, saumon fumé maison, miel, moutarde à l'ancienne

LE TILH'S SALAD

Beetroot sprout, mizouma, purslane, spinach sprout, Granny Smith apple, home-made smoked salmon, honey, grain mustard

Huîtres

DU BANC D'ARGUIN

● X 6	13 €
● X 9	16,50 €
● X 12	20 €

● **DUO DE SAUMONS MARINÉS & FUMÉS** **15,70 €**
Crème de ciboulette citronnée
DUO OF MARINATED & SMOKED SALMONS
Lemon-chive cream

● **TARTE FINE À LA TOMATE** **12 €**
Oignons frits & filets de maquereaux frais
Pistou
TOMATO TART
Fried onions & fresh mackerel fillets
Pistou

● **DACQUOISE DE POMMES** **14,50 €**
Nougatine de parmesan
DACQUOISE WITH APPLES
Parmesan nougatine

● **MILLEFEUILLE DE FOIE GRAS AUX LENTILLES AROMATIQUES** **18 €**
Salade d'herbes fraîches
Huile de pistache
MILLE-FEUILLES OF FOIE GRAS WITH AROMATIC LENTILS
Salad with fresh herbs
Pistachio oil

● **VERRINE DE TARTARE DE TOMATES & SA MOUSSE DE CHÈVRE FRAIS** **14 €**
Croquant au bacon
VERRINE OF TOMATO TARTARE & FRESH GOAT CHEESE MOUSSE
Crispy bacon

● **TEMPURA D'HUÎTRES** **15,50 €**
(BEIGNETS D'HUÎTRES À LA JAPONAISE)
Œufs de saumon et salade de roquette
Mayonnaise japonaise
TEMPURA OF OYSTERS
(JAPANESE-STYLE OYSTERS FRIED IN BATTER)
Salmon eggs and rocket salad
Japanese mayonnaise

- **TRIO DE CÔTELETTES D'AGNEAU 16,50 €**
sur son millefeuille de courgettes et légumes croquants

Jus d'agneau très réduit

TRIO OF LAMB CUTLETS

on a mille-feuille of crunchy vegetables and zucchinis

Very reduce lamb gravy

- **CŒUR DE FILET DE BŒUF 25 €**
et sa tatin aux champignons & foie gras

HEART OF BEEF FILLET

with a mushroom and foie gras tarte tatin (upside -down tart)

- **CÔTE DE VEAU RÔTIE 17 €**
Pomme paillasson, miel & épices

Jus aux girolles réduit

ROST VEAL CHOP

Potato paillasson (fried pancake of grated potatoes) with honey & spices
Reduced chanterelle mushroom sauce

- **MAGRET DE CANARD DES LANDES ENTIER 20 €**
au caramel d'agrumes acidulés

Purée de ratte, petits pois & roquette

WHOLE DUCK BREAST FROM THE LANDES

in a caramel sauce of sightly acid citrus fruits

Fingerling puree, garden peas & rocket salad

- **TARTARE DE BŒUF 17 €**
maison

HOME-MADE BEEF TARTARE

● **ESCALOPE DE SAUMON GRILLÉ À L'UNILATÉRALE** 15,50 €

Tarte fine de légumes wok

Réduction de vin acidulé

SALMON ESCALOPE GRILLED ON ONE SIDE

Tart of wok vegetables

Slightly acid wine reduction sauce

● **PAVÉ DE MAIGRE À LA GRAINE DE SÉSAME** 17 €

Purée de patate douce

Sauce teriaki

THICKLY-CUT STEAK OF LEAN WITH SESAME SEEDS

Sweet potato puree

Teriaki sauce

● **ROUGETS POÊLÉS ET DÉGLACÉS AU VERT JUS** 18 €

Jeunes carottes & petits pois

PAN-FRIED RED MULLET DEGLAZED WITH VERJUICE

Young carrots & garden peas

● **CURRY DE LOTTE AU LAIT DE COCO** 20 €

Poivrons & son riz byriani

MONKFISH COCONUT CURRY

Sweet peppers & byriani rice

● **TRANCHE DE CABILLAUD** 17,50 €

Laquée au miel de gingembre & au saké

ROAST COD STEAK

With ginger honey & sake

● **MÛELLEUX AU CHOCOLAT** **7€**
Rich chocolate cake

● **CRÈME BRÛLÉE À LA LAVANDE** **6,50€**
Lavander crème brûlée

● **SOUPE DE CERISES** **11€**
GRANITÉ AU CHAMPAGNE & FRUITS ROUGES
Cherry soup
Red berries & Champagne granita

● **NOUGAT GLACÉ AU MIEL** **7€**
Iced nougat with honey

● **CAFÉ GOURMAND** **8€**
Gourmet coffee

● **IRISH CASSIS** **6€**
Irish cassis

● **GLACE** **1,50€ la boule**
Ice cream

Vanille, chocolat, café, fraise, framboise,
citron vert, citron jaune, melon, cassis,
rhum-raisins, caramel, nougat, rhubarbe,
ananas, mangue, banane, pomme verte,
passion, coco, menthe, pamplemousse,
noix, groseille, pistache, praliné, Grand
Marnier, chocolat blanc, mandarine,
turon, réglisse

*Vanilla, chocolate, coffee, strawberry,
raspberry, lime, lemon, melon, black
currant, rum-raisin, caramel, nougat,
rhubarb, pineapple, mango, banana,
green apple, passion fruit, coconut,
mint, grapefruit, nut, red currant,
pistachio, praline-flavoured, Grand
Marnier, white chocolate, mandarin,
turon, liquorice*

ENTRÉE DU JOUR
PLAT DU JOUR
DESSERT DU JOUR

13,90 €

ENTRÉE & PLAT DU JOUR
ou
PLAT & DESSERT DU JOUR

11,90 €

PLAT DU JOUR

9,80 €

Entrées

24 €

Version Enfant

12 €

- VERRINE DE TARTARE DE TOMATES & SA MOUSSE DE CHÈVRE FRAIS

Croquant au bacon

VERRINE OF TOMATO TARTARE
& fresh goat cheese mousse
Crispy bacon

- MÉDAILLON DE FOIE GRAS MAISON

Au poivre de Sichuan

HOME-MADE FOIE GRAS MEDALLION
With Sichuan pepper

- 6 HUÎTRES N°4
DU BASSIN D'ARCACHON

6 OYSTERS N°4
from Arcachon bay

- SUPRÊME DE VOLAILLE FERMÈRE
Au jus d'estragon

FARM CHICKEN
Tarragon sauce

- ESCALOPE DE CABILLAUD POÊLÉE
Beurre de citron

PAN-FRIED ESCALOPE OF COD
Lemon butter

- PAVÉ DE BŒUF SUR SA GALETTE DE POMMES DE TERRE & PLEUROTTES

Echalotes confites & roties

THICKLY-CUT STEAK on a potatoe & pleurotte mushroom pancake
Roasted & candied shallots

- CRÈME CITRON VERT
& son coulis de fruits rouges

LIME CREAM
& red berry coulis

- CRUMBLE FIGUE
Aux pommes Granny & noix rôties

CRUMBLE WITH FIGS
Granny smith apples & roasted walnuts

- IRISH CASSIS
IRISH CASSIS

Plats

Desserts