



NICHÉ AU CŒUR DES MONTAGNES DU JURA
ET DE SES VALLÉES PROFONDES,
LE TILLAU VOUS ACCUEILLE POUR UN SÉJOUR
D'EXCEPTION DANS L'AMBIANCE CHALEUREUSE
DE LA FERME COMTOISE EMPREINTE DE MODERNITÉ
ET DE CONVIVIALITÉ.

LE TILLAU BY TANNIÈRES VOUS OUVRE SES PORTES
À LA DÉCOUVERTE DE PLATS CONCOCTÉS
PAR NOTRE CHEF JEAN-MICHEL TANNIÈRES,
UN ENFANT DE LA RÉGION. INSPIRÉS DES TRADITIONS
LOCALES, SES CRÉATIONS METTENT EN VALEUR
LES TRÉSORS DE LA RÉGION ET LES PRODUITS DE
PREMIÈRE QUALITÉ SÉLECTIONNÉS AUPRÈS
DES PRODUCTEURS LOCAUX.

NOTRE CAVE ABRITE LES PÉPITES DE LA RÉGION
ET UNE SÉLECTION DE GRANDS CRUS D'EXCEPTION
ASSOCIÉ À DE RARES MILLÉSIMES ISSUS
DES PLUS GRANDS TERROIRS.

Le Mont des Verrières - 25300 Verrières de Joux

www.letillau.com



A L'OCCASION
DES 18^E ABSINTHIADES,
LE TILLAU BY TANNIÈRES
VOUS PROPOSE
UN MENU D'EXCEPTION
AUTOUR DE L'ABSINTHE

samedi 6 & dimanche 7 octobre 2018

AU MENU

SOUPE DE COQUILLAGES PARFUMÉE À L'ABSINTHE

...

POULET FERMIER AU SAFRAN ET À L'ABSINTHE

...

SOUFFLÉ GLACÉ À L'ABSINTHE

45 euros
Hors boisson

Réservation au : 03 81 69 46 72 ou par email : reception@letillau.com