

# TANTE LOUISE DEVIENT

# B

LOISEAU  
RIVE DROITE®

LE RESTAURANT VOUS ACCUEILLE DU MARDI AU SAMEDI TOUTE L'ANNÉE

## À VENIR

98€  
par personne



### NOS SOIRÉES ŒNOLOGIQUES

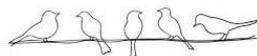
Chaque dernier mercredi du mois  
*accord mets et vin d'exception*



**MERCREDI 27 JANVIER 2016**  
**CHABLIS DU 'VILLAGE AU GRAND CRU'**

**MERCREDI 24 FÉVRIER 2016**  
**LES DÉNOMINATIONS AUTRES QUE L'A.O.C.**

SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT, MENU COMPOSÉ DE 5 PLATS & 5 VERRES DE VINS DE 8 CL.



OFFREZ UN REPAS DANS LES MAISONS BERNARD LOISEAU  
[HTTP://BERNARD-LOISEAU.SECRETBX.FR](http://bernard-loiseau.secretbox.fr)

# LA CARTE DU CHEF ICHIEI TAGUMA

€

## ENTRÉES

NOIX DE SAINT-JACQUES, CRÈME D'AVOCAT À LA CORIANDRE CITRON CONFIT ET GRANNY-SMITH	27
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD AU CASSIS TUILE DE BETTERAVE, VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE	28
FILET DE VOLAILLE CUIT AU BARBECUE ESPUMA AU MOKA ET TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD	21
HOMARD MI- CUIT EN TARTARE GELÉE DE CONSOMMÉ DE HOMARD, MOUSSE AU CITRON	29

## POISSONS

MILLE-FEUILLE CROUSTILLANT DE SOLE ET POMME DE TERRE ESPUMA AU SAFRAN, SAUCE AU VIN ROUGE	42
TOURTE DE BAR, SHIITAKES ET MOUSSE DE CALAMAR PURÉE À LA TRUFFE NOIRE ET SAUCE AU GINGEMBRE	38

## VIANDES

FAUX-FILET DE BŒUF DE GALICE 'GRAS BLANC' SERVI UNIQUEMENT 'BLEU OU SAIGNANT' ÉCLAIR DE BŒUF CONFIT AU VIN ROUGE, SAUCE AU FOIN	39
PIGEONNEAU FARCI AU FOIE GRAS DE CANARD CUISSÉ FARCIE, GRATIN DAUPHINOIS ET CAROTTES CONFITES	42
PRESSÉ DE 'CÔTE ET PIED DE PORC', ROSACE DE POMME DE TERRE ET TRUFFE NOIRE RISOTTO AUX TRUFFES, SAUCE À L'AIL	38

## FROMAGES

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS DE LA MAISON ALLÉOSSE	14
---	----

## DESSERTS À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

COMME UN OPÉRA, GLACE AU CAFÉ	14
ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS	12
VARIATION D'UNE TARTE AUX POMMES, BAVAROISE GRANNY-SMITH, SORBET POMME	14
DÉLICE AU CITRON, ÉMULSION PRALINÉ ET MERINGUE SUISSE	14

# LES MENUS

**DÉCOUVERTE** 65 €

MENU GOURMAND SANS LE TROISIÈME PLAT \*

**GOURMAND** 85 €

## MISES EN BOUCHE

HOMARD MI- CUIT EN TARTARE

GELÉE DE CONSOMMÉ DE HOMARD, MOUSSE AU CITRON

NOIX DE COQUILLE SAINT-JACQUES

FAISSELLE DE CHÈVRE ET ASPERGE VERTE

TOURTE DE BAR, SHIITAKES ET MOUSSE CALAMAR \*

SAUCE À LA TRUFFE NOIRE

CAILLE FARCIE AU FOIE GRAS DE CANARD

LÉGUMES DU MOMENT ET JUS DE CAILLE

DÉLICE AU CITRON, ÉMULSION PRALINÉ

MERINGUE SUISSE

**DÉJEUNER DU MARCHÉ** 39 €

**ENTRÉE-PLAT** 29 €

**PLAT-DESSERT** 29 €

QUENELLE DE CALAMARS

SAUCE CARAPACE

\*\*\*

FILET DE SAUMON CUIT À BASSE TEMPÉRATURE

SABLÉ DE PARMESAN ET CHOUX FLEUR

SAUCE À L'ANCHOIS

\*\*\*

FINGER AU CHOCOLAT, PRALINÉ ET AUX NOISETTES

GLACE AU CARAMEL ET BEURRE SALÉ

*CES MENUS SONT SERVIS POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE*

LAISSEZ-VOUS GUIDER EN CHOISSANT PARMIS NOS FORFAIS VINS

**DÉCOUVERTE** 4 VERRES DE VINS 36 €

**GOURMAND** 5 VERRES DE VINS 45 €

*VERRE DE DÉGUSTATION DE 10 CL*

[RESERVEZ VOTRE TABLE](#)

TÉL. : [+33\(0\)1 42 65 06 85](tel:+330142650685)



NOUS CUISINONS DE NOMBREUX INGRÉDIENTS DONT CERTAINS PEUVENT ÊTRE ALLERGISANTS (CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, CRUSTACÉS, ŒUFS, POISSONS, ARACHIDES, SOJA, LAIT, FRUITS À COQUES, CÉLÉRI, MOUTARDE, GRAINES DE SÉSAME, ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES EN CONCENTRATION DE PLUS DE 10MG, LUPIN, MOLLUSQUES ET PRODUITS À BASE DE CES PRODUITS). À VOTRE DEMANDE, NOS COLLABORATEURS VOUS RENSEIGNERONT SUR LA PRÉSENCE DE CES INGRÉDIENTS DANS VOTRE SÉLECTION SANS TOUTEFOIS POUVOIR VOUS EN GARANTIR L'ABSENCE.

TOUTES NOS PRESTATIONS SONT TAXES ET SERVICE COMPRIS - MENUS HORS BOISSON - PRIX NETS EN EUROS.

LES VIANDES BOVINES SONT NÉES, ÉLEVÉES ET ABATTUES EN EUROPE

# TANTE LOUISE DEVIENT

# B

LOISEAU  
RIVE DROITE®

LE RESTAURANT VOUS ACCUEILLE DU MARDI AU SAMEDI TOUTE L'ANNÉE

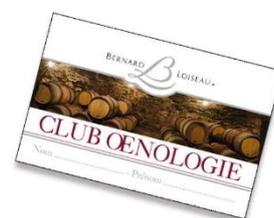
## À VENIR

98€  
par personne



### NOS SOIRÉES ŒNOLOGIQUES

Chaque dernier mercredi du mois  
*accord mets et vin d'exception*



**MERCREDI 27 JANVIER 2016**  
**CHABLIS DU 'VILLAGE AU GRAND CRU'**

**MERCREDI 24 FÉVRIER 2016**  
**LES DÉNOMINATIONS AUTRES QUE L'A.O.C.**

SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT, MENU COMPOSÉ DE 5 PLATS & 5 VERRES DE VINS DE 8 CL.



OFFREZ UN REPAS DANS LES MAISONS BERNARD LOISEAU  
[HTTP://BERNARD-LOISEAU.SECRETBX.FR](http://bernard-loiseau.secretbox.fr)

# LA CARTE DU CHEF ICHIEI TAGUMA

€

## ENTRÉES

NOIX DE SAINT-JACQUES, CRÈME D'AVOCAT À LA CORIANDRE CITRON CONFIT ET GRANNY-SMITH	27
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD AU CASSIS TUILE DE BETTERAVE, VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE	28
FILET DE VOLAILLE CUIT AU BARBECUE ESPUMA AU MOKA ET TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD	21
HOMARD MI- CUIT EN TARTARE GELÉE DE CONSOMMÉ DE HOMARD, MOUSSE AU CITRON	29

## POISSONS

MILLE-FEUILLE CROUSTILLANT DE SOLE ET POMME DE TERRE ESPUMA AU SAFRAN, SAUCE AU VIN ROUGE	42
TOURTE DE BAR, SHIITAKES ET MOUSSE DE CALAMAR PURÉE À LA TRUFFE NOIRE ET SAUCE AU GINGEMBRE	38

## VIANDES

FAUX-FILET DE BŒUF DE GALICE 'GRAS BLANC' SERVI UNIQUEMENT 'BLEU OU SAIGNANT' ÉCLAIR DE BŒUF CONFIT AU VIN ROUGE, SAUCE AU FOIN	39
PIGEONNEAU FARCI AU FOIE GRAS DE CANARD CUISSÉ FARCIE, GRATIN DAUPHINOIS ET CAROTTES CONFITES	42
PRESSÉ DE 'CÔTE ET PIED DE PORC', ROSACE DE POMME DE TERRE ET TRUFFE NOIRE RISOTTO AUX TRUFFES, SAUCE À L'AIL	38

## FROMAGES

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS DE LA MAISON ALLÉOSSE	14
---	----

## DESSERTS À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

COMME UN OPÉRA, GLACE AU CAFÉ	14
ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS	12
VARIATION D'UNE TARTE AUX POMMES, BAVAROISE GRANNY-SMITH, SORBET POMME	14
DÉLICE AU CITRON, ÉMULSION PRALINÉ ET MERINGUE SUISSE	14

# LES MENUS

**DÉCOUVERTE** 65 €

MENU GOURMAND SANS LE TROISIÈME PLAT \*

**GOURMAND** 85 €

MISES EN BOUCHE

HOMARD MI- CUIT EN TARTARE

GELÉE DE CONSOMMÉ DE HOMARD, MOUSSE AU CITRON

NOIX DE COQUILLE SAINT-JACQUES

FAISSELLE DE CHÈVRE ET ASPERGE VERTE

TOURTE DE BAR, SHIITAKES ET MOUSSE CALAMAR \*

SAUCE À LA TRUFFE NOIRE

CAILLE FARCIE AU FOIE GRAS DE CANARD

LÉGUMES DU MOMENT ET JUS DE CAILLE

DÉLICE AU CITRON, ÉMULSION PRALINÉ

MERINGUE SUISSE

**DÎNER DU MARCHÉ** 39 €

MISES EN BOUCHE

QUENELLE DE CALAMARS

SAUCE CARAPACE

\*\*\*

FILET DE SAUMON CUIT À BASSE TEMPÉRATURE

SABLÉ DE PARMESAN ET CHOUX FLEUR

SAUCE À L'ANCHOIS

\*\*\*

FINGER AU CHOCOLAT, PRALINÉ ET AUX NOISETTES

GLACE AU CARAMEL ET BEURRE SALÉ

*CES MENUS SONT SERVIS POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE*

Laissez-vous guider en choisissant parmi nos forfaits vins

**DÉCOUVERTE** 4 VERRES DE VINS 36 €

**GOURMAND** 5 VERRES DE VINS 45 €

*VERRE DE DÉGUSTATION DE 10 CL*

[RESERVEZ VOTRE TABLE](#)

TÉL. : [+33 \(0\)1 42 65 06 85](tel:+33(0)142650685)



NOUS CUISINONS DE NOMBREUX INGRÉDIENTS DONT CERTAINS PEUVENT ÊTRE ALLERGISANTS (CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, CRUSTACÉS, ŒUFS, POISSONS, ARACHIDES, SOJA, LAIT, FRUITS À COQUES, CÉLÉRI, MOUTARDE, GRAINES DE SÉSAME, ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES EN CONCENTRATION DE PLUS DE 10MG, LUPIN, MOLLUSQUES ET PRODUITS À BASE DE CES PRODUITS). À VOTRE DEMANDE, NOS COLLABORATEURS VOUS RENSEIGNERONT SUR LA PRÉSENCE DE CES INGRÉDIENTS DANS VOTRE SÉLECTION SANS TOUTEFOIS POUVOIR VOUS EN GARANTIR L'ABSENCE.

TOUTES NOS PRESTATIONS SONT TAXES ET SERVICE COMPRIS - MENUS HORS BOISSON - PRIX NETS EN EUROS.

LES VIANDES BOVINES SONT NÉES, ÉLEVÉES ET ABATTUES EN EUROPE