

## ENTRÉES

HUITRES N° 2 DE CANCALE EN TROIS FAÇONS	19 €
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉE CONSOMMÉ CLAIR ET CÈPES	21 €
RIS DE VEAU POÊLÉS, RAVIOLIS DE NAVETS ET NOIX ESPUMA DE CHÂTAIGNE ET CROQUETTE DE CHAMPIGNONS	24 €
ASPIC D'ÉMIETTÉ DE TOURTEAUX CRÈME D'AMANDE ET ZESTE DE CITRON VERT	19 €

## POISSONS

LOTTE POCHÉE DANS UN BOUILLON AU FOIE GRAS ESPUMA DE CRESSON ET OIGNONS GRELOTS, HUILE DE CHORIZO	41 €
HOMARD BLEU RÔTI DES CÔTES BRETONNES, SAUCE CARAPACE RAVIOLES DE BETTERAVE FARCIES ET ÉCHALOTES CONFITES	39 €
FILET DE ROUGET GRONDIN CHOU FARCI ET CONSOMMÉ DE RATTES	37 €

## VIANDES

FILET DE CANETTE DE BARBARIE PURÉE DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE NOIRE, CHAUSSON ET JUS DE CUISSON TRUFFÉ	39 €
CARRÉ DE COCHON 'NOIR DE BIGORRE' TUBE D'ESPUMA AU MOKA ET SAUCE À L'ÉCHALOTE	29 €
AGNEAU PRÉ-SALÉ DE LA BAIE DU MONT SAINT-MICHEL LÉGUMES DU MOMENT ET TAPENADE, JUS D'AGNEAU	32 €

NOS VIANDES BOVINES SONT ISSUES DE BÊTES NÉES, ÉLEVÉES ET ABATTUES EN FRANCE  
TOUTES NOS PRESTATIONS SONT TAXES ET SERVICE COMPRIS - PRIX NETS EN EUROS -



RETROUVEZ NOTRE ACTUALITÉ SUR FACEBOOK TANTE LOUISE

MENU DU MARCHÉ	39 €
ENTRÉE-PLAT	29 €
PLAT-DESSERT	29 €

## MENU DÉCOUVERTE 75 €

ESPUMA DE MOZZARELLA ET TOMATE MARINÉE  
HUILE DE BASILIC ET SABLÉ BRETON

CONFIT DE POITRINE DE PORC  
PURÉE DE HARICOTS COCO, POTIRON CONFIT  
SAUCE AU FOIN

MERINGUE GARNIE DE FRAISES 'CHARLOTTE'  
ESPUMA DE FRAISE ET BASILIC

SAVOUREZ LA CUISINE DE NOTRE CHEF :  
MISE EN BOUCHE, ENTRÉES, POISSON,  
VIANDE ET DESSERTS.

(CE MENU EST SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE)

## FROMAGES

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS DE LA MAISON ALLÉOSSE 14 €

## DESSERTS

ENTREMETS AU CHOCOLAT IVOIRE 10 €  
CŒUR FRUITS DE LA PASSION ET SA GELÉE


OPALINE DE SUCRE 12 €  
SANGRIA ET FRUITS ROUGES, SORBET AU YAOURT

BISCUIT MOELLEUX À LA NOISETTE 10 €  
GLACE AU FROMAGE BLANC ET FRAMBOISES, BRISURES DE BRETAGNE

BILLES DE CITRON VERT ET JAUNE, CRUMBLE TIÈDE 12 €  
MOUSSE AU FROMAGE BLANC

MOELLEUX TIÈDE AU CHOCOLAT NOIR 12 €  
TUILE DE CHOCOLAT, GLACE À LA VANILLE

NOS VIANDES BOVINES SONT ISSUES DE BÊTES NÉES, ÉLEVÉES ET ABATTUES EN FRANCE  
TOUTES NOS PRESTATIONS SONT TAXES ET SERVICE COMPRIS - PRIX NETS EN EUROS -

 RETROUVEZ NOTRE ACTUALITÉ SUR FACEBOOK TANTE LOUISE

## ENTRÉES

HUITRES N° 2 DE CANCALE EN TROIS FAÇONS	19 €
TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉE CONSOMMÉ CLAIR ET CÈPES	21 €
RIS DE VEAU POÊLÉS, RAVIOLIS DE NAVETS ET NOIX ESPUMA DE CHÂTAIGNE ET CROQUETTE DE CHAMPIGNONS	24 €
ASPIC D'ÉMIETTÉ DE TOURTEAUX CRÈME D'AMANDE ET ZESTE DE CITRON VERT	19 €

## POISSONS

LOTTE POCHÉE DANS UN BOUILLON AU FOIE GRAS ESPUMA DE CRESSON ET OIGNONS GRELOTS, HUILE DE CHORIZO	41 €
HOMARD BLEU RÔTI DES CÔTES BRETONNES, SAUCE CARAPACE RAVIOLES DE BETTERAVE FARCIES ET ÉCHALOTES CONFITES	39 €
FILET DE ROUGET GRONDIN CHOU FARCI ET CONSOMMÉ DE RATTES	37 €

## VIANDES

FILET DE CANETTE DE BARBARIE PURÉE DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE NOIRE, CHAUSSON ET JUS DE CUISSON TRUFFÉ	39 €
CARRÉ DE COCHON 'NOIR DE BIGORRE' TUBE D'ESPUMA AU MOKA ET SAUCE À L'ÉCHALOTE	29 €
AGNEAU PRÉ-SALÉ DE LA BAIE DU MONT SAINT-MICHEL LÉGUMES DU MOMENT ET TAPENADE, JUS D'AGNEAU	32 €

NOS VIANDES BOVINES SONT ISSUES DE BÊTES NÉES, ÉLEVÉES ET ABATTUES EN FRANCE  
TOUTES NOS PRESTATIONS SONT TAXES ET SERVICE COMPRIS - PRIX NETS EN EUROS -



RETROUVEZ NOTRE ACTUALITÉ SUR FACEBOOK TANTE LOUISE

MENU DU MARCHÉ	39 €
ENTRÉE-PLAT	29 €
PLAT-DESSERT	29 €

## MENU DÉCOUVERTE 75 €

ESPUMA DE MOZZARELLA ET TOMATE MARINÉE  
HUILE DE BASILIC ET SABLÉ BRETON

CONFIT DE POITRINE DE PORC  
PURÉE DE HARICOTS COCO, POTIRON CONFIT  
SAUCE AU FOIN

MERINGUE GARNIE DE FRAISES 'CHARLOTTE'  
ESPUMA DE FRAISE ET BASILIC

SAVOUREZ LA CUISINE DE NOTRE CHEF :  
MISE EN BOUCHE, ENTRÉES, POISSON,  
VIANDE ET DESSERTS.

(CE MENU EST SERVI POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE)

## FROMAGES

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS DE LA MAISON ALLÉOSSE 14 €

## DESSERTS

ENTREMETS AU CHOCOLAT IVOIRE 10 €  
CŒUR FRUITS DE LA PASSION ET SA GELÉE


OPALINE DE SUCRE 12 €  
SANGRIA ET FRUITS ROUGES, SORBET AU YAOURT

BISCUIT MOELLEUX À LA NOISETTE 10 €  
GLACE AU FROMAGE BLANC ET FRAMBOISES, BRISURES DE BRETAGNE

BILLES DE CITRON VERT ET JAUNE, CRUMBLE TIÈDE 12 €  
MOUSSE AU FROMAGE BLANC

MOELLEUX TIÈDE AU CHOCOLAT NOIR 12 €  
TUILE DE CHOCOLAT, GLACE À LA VANILLE

NOS VIANDES BOVINES SONT ISSUES DE BÊTES NÉES, ÉLEVÉES ET ABATTUES EN FRANCE  
TOUTES NOS PRESTATIONS SONT TAXES ET SERVICE COMPRIS - PRIX NETS EN EUROS -

 RETROUVEZ NOTRE ACTUALITÉ SUR FACEBOOK TANTE LOUISE