

## ENTRÉES

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

## POISSONS

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

## VIANDES

|                                                                                                           |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| FILET DE CANARD 'COLVERT'<br>PURÉE DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE NOIRE, CHAUSSON ET JUS DE CUISSON TRUFFÉ | 39 € |
| CARRÉ DE COCHON 'NOIR DE BIGORRE'<br>TUBE D'ESPUMA AU MOKA ET SAUCE À L'ÉCHALOTE                          | 29 € |
| AGNEAU PRÉ-SALÉ DE LA BAIE DU MONT SAINT-MICHEL<br>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 € |

SAUMON MI-CUIT ET HUÎTRES  
CROQUANT D'ORANGE ET CRÈME DE MÉLISSE  
HUILE DE CRESSON

FILET DE CANETTE RÔTIE  
SALSIFIS, GIROLLES ET BEURRE NOISETTE AU CRESSON  
SAUCE AU FOIN

FRAMBOISES ET MASCARPONE À LA VANILLE DE TAHITI  
CRAQUANT DE FRAMBOISE ET GLACE À LA PISTACHE

MENU DÉCOUVERTE 75 €

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

SÉLECTION DE 5 VERRES (10 CL)

PROPOSÉ PAR NOTRE SOMMELIER 45 €

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

## FROMAGES

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS DE LA MAISON ALLÉOSSE 14 €

DESSERTS 12 €

BANANE FLAMBÉE AU COGNAC ET ENROBÉE DE CHOCOLAT  
MOUSSE PASSION, GLACE À LA BANANE

OPALINE DE SUCRE  
GELÉE DE YAOURT ET BRUNOISE DE GRANNY SMITH

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

TUILE DE CHOCOLAT NOIR 'MANJARI'  
ANANAS MARINÉ AU CITRON VERT, CRÈME BAVAROISE GINGEMBRE CITRONNELLE

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<br>CONSOMMÉ CLAIR ET CÈPES                                  | 21 € |
| RIS DE VEAU POÊLÉS, RAVIOLIS DE NAVETS ET NOIX<br>ESPUMA DE CHÂTAIGNE ET CROQUETTE DE CHAMPIGNONS | 24 € |
| ASPIC D'ÉMIETTÉ DE TOURTEAUX<br>CRÈME D'AMANDE ET ZESTE DE CITRON VERT                            | 19 € |

## POISSONS

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

## VIANDES

|                                                                                                           |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| FILET DE CANARD 'COLVERT'<br>PURÉE DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE NOIRE, CHAUSSON ET JUS DE CUISSON TRUFFÉ | 39 € |
| CARRÉ DE COCHON 'NOIR DE BIGORRE'<br>TUBE D'ESPUMA AU MOKA ET SAUCE À L'ÉCHALOTE                          | 29 € |
| AGNEAU PRÉ-SALÉ DE LA BAIE DU MONT SAINT-MICHEL<br>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 €

SAUMON MI-CUIT ET HUÎTRES  
CROQUANT D'ORANGE ET CRÈME DE MÉLISSE  
HUILE DE CRESSON

FILET DE CANETTE RÔTIE  
SALSIFIS, GIROLLES ET BEURRE NOISETTE AU CRESSON  
SAUCE AU FOIN

FRAMBOISES ET MASCARPONE À LA VANILLE DE TAHITI  
CRAQUANT DE FRAMBOISE ET GLACE À LA PISTACHE

## MENU DÉCOUVERTE 75 €

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

SÉLECTION DE 5 VERRES (10 CL)  
PROPOSÉ PAR NOTRE SOMMELIER 45 €

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

## FROMAGES

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS DE LA MAISON ALLÉOSSE 14 €

## DESSERTS 12 €

BANANE FLAMBÉE AU COGNAC ET ENROBÉE DE CHOCOLAT  
MOUSSE PASSION, GLACE À LA BANANE

OPALINE DE SUCRE  
GELÉE DE YAOURT ET BRUNOISE DE GRANNY SMITH

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

TUILE DE CHOCOLAT NOIR 'MANJARI'  
ANANAS MARINÉ AU CITRON VERT, CRÈME BAVAROISE GINGEMBRE CITRONNELLE

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