Entrées

Fritots de jambonnettes de grenouille — 33 €
purée d'ail rose confit, condiments à l'oseille

Belles asperges vertes du Pertuis au comté — 21 €
œufs de caille et pissenlit

Velouté froid de petits pois, brocciu et copeaux de jambon speck — 18 €

Cassolette d'escargots de 'fontaine de bernn' — 19 €
beurre persillé et mouillettes

Terrine de foie gras de canard — 23 €
marmelade de griottes et pain brioché 'maison'

Poissons

Dos de lieu jaune de ligne — 41 €
méli-mélo d'asperges blanches et vertes, olives et jus à l'Irancy

Darne de merlu de petit bateau à la grenobloise — 33 €
salicornes et crevettes grises

Filet de saint-pierre breton — 43 €
purée d'artichauts et poivrades, bourache et jus de persil

Viandes

Demi-pigeon rôti, vrai jus — 35 €
polenta rustique et maïs

Escalope de foie gras de canard poêlée aux raisins, jus acidulé — 30 €

Filet de bœuf, jus de bœuf — 37 €
pomme de terre façon boulangère, émulsion béarnaise

Carré d'agneau rôti — 35 €
caviar d'aubergine et courgette poêlée sur aubergine grillée

Rognon de veau cuit en crépine, baies de genièvre et laurier — 43 €
purée de pomme de terre ratte

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 déjeuner 39 €
Entrée-plat ou plat-dessert 29 €

Asperges blanches tièdes des Landes
sauce Maltaise

Carré de cochon 'label rouge', jus à la moutarde
pommes paille et oignon rouge étuvé

Mousse au yaourt
garnie aux fruits rouges et brisures de crumble

Fromages

Plateau de fromages affinés de la Maison Alléosse 14 €

Desserts 10 €

Tartelette meringuée au citron
coulis au basilic

Dôme de chocolat au lait enrobé de chocolat noir
glace amarena

Soufflé chaud à la manzana
sorbet à la pomme verte (à commander en début de repas, 15 minutes de cuisson)

Paris-Brest

Baba tiède au rhum vénézuélien « diplomatico »
infusion passion et vanille, chantilly vanillée

14/04/14

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

Fritots de jambonnettes de grenouille — 33 €
purée d'ail rose confit, condiments à l'oseille

Belles asperges vertes du Pertuis au comté — 21 €
œufs de caille et pissenlit

Velouté froid de petits pois, brocciu et copeaux de jambon speck — 18 €

Cassolette d'escargots de 'fontaine de bernn' — 19 €
beurre persillé et mouillettes

Terrine de foie gras de canard — 23 €
marmelade de griottes et pain brioché 'maison'

Poissons

Dos de lieu jaune de ligne — 41 €
méli-mélo d'asperges blanches et vertes, olives et jus à l'Irancy

Darne de merlu de petit bateau à la grenobloise — 33 €
salicornes et crevettes grises

Filet de saint-pierre breton — 43 €
purée d'artichauts et poivrades, bourache et jus de persil

Viandes

Demi-pigeon rôti, vrai jus — 35 €
polenta rustique et maïs

Escalope de foie gras de canard poêlée aux raisins, jus acidulé — 30 €

Filet de bœuf, jus de bœuf — 37 €
pomme de terre façon boulangère, émulsion béarnaise

Carré d'agneau rôti — 35 €
caviar d'aubergine et courgette poêlée sur aubergine grillée

Rognon de veau cuit en crépine, baies de genièvre et laurier — 43 €
purée de pomme de terre ratte

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 dîner 39 €

Asperges blanches tièdes des Landes
sauce Maltaise

Carré de cochon 'label rouge', jus à la moutarde
pommes paille et oignon rouge étuvé

Mousse au yaourt
garnie aux fruits rouges et brisures de crumble

Menu Gourmand 61 €

ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Fromages

Plateau de fromages affinés de la Maison Alléosse 14 €

Desserts 10 €

Tartelette meringuée au citron
coulis au basilic

Dôme de chocolat au lait enrobé de chocolat noir
glace amarena

Soufflé chaud à la manzana
sorbet à la pomme verte (à commander en début de repas, 15 minutes de cuisson)

Paris-Brest

Baba tiède au rhum vénézuélien ' diplomatico'
infusion passion et vanille, chantilly vanillée

14/04/14

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