

ENTRÉES

PRESSÉ DE POIREAUX, FOIE GRAS ET TRUFFE NOIRE VINAIGRETTE À LA TRUFFE	18 €
CARPACCIO DE SAUMON FUMÉ, PICKLES DE LÉGUMES VINAIGRETTE DE BETTERAVE	17 €
ŒUF CUIT ET RIS DE VEAU SAUTÉ, ESPUMA DE CHAMPIGNONS AU MOKA ASSORTIMENTS DE CHAMPIGNONS ET TUILE DE CHARLOTTE	21 €
BRANDADE DE CABILLAUD ET ÉMIETTÉ DE TOURTEAUX BOUILLON DE CRUSTACÉS À LA SAVEUR DE POMMES DE TERRE	20 €

POISSONS

SOLE AU BEURRE DE CASSIS SOUPE DE POISSONS	42 €
HOMARD BLEU RÔTI DES CÔTES BRETONNES, SAUCE CARAPACE RAVIOLES DE BETTERAVE FARCIE ET ÉCHALOTES CONFITES	37 €
FILET DE TURBOT BRAISÉ ÉTUVÉE DE POIREAUX CRÉMÉS, ÉMULSION DE TRUFFE	41 €

VIANDES

CAILLE FARCIE AU FOIE GRAS ET TRUFFE GIROLLES ET QUINOA, JUS DE CAILLE	42 €
CARRÉ DE COCHON 'NOIR DE BIGORRE' JUS AU THYM	28 €
FILET DE CANETTE FERMIERE DE CHALLANS ET SON PARMENTIER CAROTTES ARLEQUIN CROQUANTES	32 €
NOS VIANDES PEUVENT S'ACCOMMODER DE TRUFFE BLANCHE D'ÉTÉ FRANÇAISE 'TUBER AESTIVUM' 8 GR	10 €

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 €

GASPACHO À LA FRAMBOISE
 MOZZARELLA ET SORBET DE TOMATE
 GNOCCHI D'ÉPINARD AU BASILIC

SUPRÊME DE POULET
 NAVETS CONFITS ET ÉMULSION DE BEURRE NOISETTE
 JUS DE POULET

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

MENU DÉCOUVERTE 75 €

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

10 €

ENTREMET AU CHOCOLAT IVOIRE
 CŒUR FRUITS DE LA PASSION ET SA GELÉE

BÂTONNETS DE CAFÉ RECOUVERT DE CHOCOLAT
 TUILES DE BETTERAVE ET NOUGATINE, GLACE AU THÉ VERT SENCHA

COQUE DE MACARON, CRÈME À LA VANILLE
 FRAISES GARIGUETTE ET SON SORBET

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

CRAQUANT AU MIEL ET YAOURT CRÉMEUX
 FRAMBOISES, SORBET AU POIVRON ROUGE

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

PRESSÉ DE POIREAUX, FOIE GRAS ET TRUFFE NOIRE VINAIGRETTE À LA TRUFFE	18 €
CARPACCIO DE SAUMON FUMÉ, PICKLES DE LÉGUMES VINAIGRETTE DE BETTERAVE	17 €
ŒUF CUIT ET RIS DE VEAU SAUTÉ, ESPUMA DE CHAMPIGNONS AU MOKA ASSORTIMENTS DE CHAMPIGNONS ET TUILE DE CHARLOTTE	21 €
BRANDADE DE CABILLAUD ET ÉMIETTÉ DE TOURTEAUX BOUILLON DE CRUSTACÉS À LA SAVEUR DE POMMES DE TERRE	20 €

POISSONS

SOLE AU BEURRE DE CASSIS SOUPE DE POISSONS	42 €
HOMARD BLEU RÔTI DES CÔTES BRETONNES, SAUCE CARAPACE RAVIOLES DE BETTERAVE FARCIE ET ÉCHALOTES CONFITES	37 €
FILET DE TURBOT BRAISÉ ÉTUVÉE DE POIREAUX CRÉMÉS, ÉMULSION DE TRUFFE	41 €

VIANDES

CAILLE FARCIE AU FOIE GRAS ET TRUFFE GIROLLES ET QUINOA, JUS DE CAILLE	42 €
CARRÉ DE COCHON 'NOIR DE BIGORRE' JUS AU THYM	28 €
FILET DE CANETTE FERMIERE DE CHALLANS ET SON PARMENTIER CAROTTES ARLEQUIN CROQUANTES	32 €
NOS VIANDES PEUVENT S'ACCOMMODER DE TRUFFE BLANCHE D'ÉTÉ FRANÇAISE 'TUBER AESTIVUM' 8 GR	10 €

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 €

GASPACHO À LA FRAMBOISE
MOZZARELLA ET SORBET DE TOMATE
GNOCCHI D'ÉPINARD AU BASILIC

SUPRÊME DE POULET
NAVETS CONFITS ET ÉMULSION DE BEURRE NOISETTE
JUS DE POULET

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

MENU DÉCOUVERTE 75 €

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 10 €

ENTREMET AU CHOCOLAT IVOIRE
CŒUR FRUITS DE LA PASSION ET SA GELÉE

BÂTONNETS DE CAFÉ RECOUVERT DE CHOCOLAT
TUILES DE BETTERAVE ET NOUGATINE, GLACE AU THÉ VERT SENCHA

COQUE DE MACARON, CRÈME À LA VANILLE
FRAISES GARIGUETTE ET SON SORBET

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

CRAQUANT AU MIEL ET YAOURT CRÉMEUX
FRAMBOISES, SORBET AU POIVRON ROUGE

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