

ENTRÉES

NOIX DE COQUILLE SAINT-JACQUES CROUSTILLANTES EN KADAÏF HUÎTRE POCHÉE ET PURÉE D'OXALIS	23 €
SOURIS D'AGNEAU CUITE LENTEMENT AU BARBECUE BETTERAVES JAUNE ET JUS DE CUISSON	20 €
ASPIC D'ÉMIETTÉ DE TOURTEAUX CRÈME D'AMANDE ET ZESTE DE CITRON VERT	22 €
MILLE-FEUILLE DE CORNE DE GATTE ET CHAMPIGNONS 'ROSÉ' ESPUMA DE BALSAMIQUE, TRUFFE BLANCHE	23 €

POISSONS

HOMARD BLEU RÔTI, SAUCE CARAPACE RAVIOLES DE BETTERAVE FARCIES ET ÉCHALOTES CONFITES	38 €
FILET DE VIEILLE GNOCCHI À LA TRUFFE, ÉMULSION AU PARMESAN	34 €
FILETS DE BAR DE LIGNE CRÈME À LA CIBOULETTE ET BOUILLON DE LAITUE	37 €

GIBIER

TOURTE DE GIBIERS ET FOIE GRAS SAUCE À LA TRUFFE	42 €
---	------

VIANDES

CARRÉ DE VEAU 'BLONDE D'AQUITAINE' GRATIN DAUPHINOIS À LA PATATE DOUCE, SAUCE À LA RACINE DE RÉGLISSE	38 €
CÔTE DE PORC POMME DE TERRE AGRIA FAÇON CRÈME BRULÉE À LA TRUFFE, SAUCE AU CACAO	36 €

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 €

POIREAUX TIÈDES ET SAUMON
VINAIGRETTE DE YAOURT À LA BERGAMOTE

FILET DE CABILLAUD CUIT À BASSE TEMPÉRATURE
ESPUMA DE BETTERAVES ET MULTICOLORES
SAUCE À L'ANCHOIS

CRÈME ET BRISURES DE MARRONS GLACÉS
MERINGUE CROUSTILLANTE, SORBET À LA MANDARINE

CE MENU EN ACCORD AVEC 3 VERRES DE VINS (8 CL)

EAU MINÉRALE ET CAFÉ 65 €

MENU DÉGUSTATION 95 €

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

FRAMBOISES ET MASCARPONE À LA VANILLE DE TAHITI

CRAQUANT DE FRAMBOISE ET GLACE À LA PISTACHE

POUDRE DE CACAO ET NOISETTES TORRÉFIÉES

PANA COTTA AU CHOCOLAT ET SA GLACE

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

NOIX DE COQUILLE SAINT-JACQUES CROUSTILLANTES EN KADAÏF HUÎTRE POCHÉE ET PURÉE D'OXALIS	23 €
SOURIS D'AGNEAU CUITE LENTEMENT AU BARBECUE BETTERAVES JAUNE ET JUS DE CUISSON	20 €
ASPIC D'ÉMIETTÉ DE TOURTEAUX CRÈME D'AMANDE ET ZESTE DE CITRON VERT	22 €
MILLE-FEUILLE DE CORNE DE GATTE ET CHAMPIGNONS 'ROSÉ' ESPUMA DE BALSAMIQUE, TRUFFE BLANCHE	23 €

POISSONS

HOMARD BLEU RÔTI, SAUCE CARAPACE RAVIOLES DE BETTERAVE FARCIES ET ÉCHALOTES CONFITES	38 €
FILET DE VIEILLE GNOCCHI À LA TRUFFE, ÉMULSION AU PARMESAN	34 €
FILETS DE BAR DE LIGNE CRÈME À LA CIBOULETTE ET BOUILLON DE LAITUE	37 €

GIBIER

TOURTE DE GIBIERS ET FOIE GRAS SAUCE À LA TRUFFE	42 €
---	------

VIANDES

CARRÉ DE VEAU 'BLONDE D'AQUITAINE' GRATIN DAUPHINOIS À LA PATATE DOUCE, SAUCE À LA RACINE DE RÉGLISSE	38 €
CÔTE DE PORC POMME DE TERRE AGRIA FAÇON CRÈME BRULÉE À LA TRUFFE, SAUCE AU CACAO	36 €

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 €

POIREAUX TIÈDES ET SAUMON
VINAIGRETTE DE YAOURT À LA BERGAMOTE

FILET DE CABILLAUD CUIT À BASSE TEMPÉRATURE
ESPUMA DE BETTERAVES ET MULTICOLORES
SAUCE À L'ANCHOIS

CRÈME ET BRISURES DE MARRONS GLACÉS
MERINGUE CROUSTILLANTE, SORBET À LA MANDARINE

MENU DÉGUSTATION 95 €

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

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

POUDRE DE CACAO ET NOISETTES TORRÉFIÉES
PANA COTTA AU CHOCOLAT ET SA GLACE

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