Entrées

Oursins de nos côtes en trois façons	26 €
Fine purée de topinambours, foie gras de canard poêlé couteaux cuits au barbecue	23 €
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	22 €
Carpaccio de noix de Saint-Jacques d'Alain Rigault vinaigrette d'herbes, granny smith et citron confit	24 €

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	46 €
Filet de rouget grondin chou farci et consommé de rattes	37 €

Viandes

Filet de canard 'colvert' purée de pomme de terre à la truffe noire, chausson et sauce salmis	39 €
Suprême et cuisse de poularde Culoiseau crème de foie gras et sauce au foin	36 €
Agneau pré-salé de la baie du mont Saint-Michel légumes du moment et tapenade, jus d'agneau	38 €

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 €

Velouté de carotte à l'orange et œuf mi- cuit
émulsion de Saint-Jacques et crevettes roses

Joue de bœuf braisée au vin rouge
purée de pomme de terre au gingembre

Croustillant au chocolat-praliné
ganache Gianduja noisette
glace à la fève de Tonka

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

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

21/10/14

Entrées

Oursins de nos côtes en trois façons	26 €
Fine purée de topinambours, foie gras de canard poêlé couteaux cuits au barbecue	23 €
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	22 €
Carpaccio de noix de Saint-Jacques d'Alain Rigault vinaigrette d'herbes, granny smith et citron confit	24 €

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	46 €
Filet de rouget grondin chou farci et consommé de rattes	37 €

Viandes

Filet de canard 'colvert' purée de pomme de terre à la truffe noire, chausson et sauce salmis	39 €
Suprême et cuisse de poularde Culoiseau crème de foie gras et sauce au foin	36 €
Agneau pré-salé de la baie du mont Saint-Michel légumes du moment et tapenade, jus d'agneau	38 €

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 €

Velouté de carotte à l'orange et œuf mi- cuit
émulsion de Saint-Jacques et crevettes roses

Joue de bœuf braisée au vin rouge
purée de pomme de terre au gingembre

Croustillant au chocolat-praliné
ganache Gianduja noisette
glace à la fève de Tonka

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

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

20/10/14