Entrées

Œuf mollet et pané à la casette de noisette, fondue d'oignons et bouillon truffé — 19 €

Carpaccio de noix de Saint-Jacques, crème montée au poivre de Sechuan
vinaigrette à l'orange — 21 €

Velouté de potimarron, crème de marron, magret fumé — 18 €

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

Terrine de foie gras de canard, gelée aux coings et pain brioché 'maison' — 23 €

Poissons

Tournedos de lotte rôtie, coulis de choux fleurs
sommités de choux multicolores et émulsion à l'estragon — 36 €

Pavé de bar snacké, endives braisées aux agrumes, vinaigrette tranchée à l'orange — 40 €

Noix de Saint-Jacques cuites à la plancha, mousseline de potiron
coulis d' orange — 32 €

Viandes

Quasi de veau poêlé, embeurré de chou de Bruxelles
échalote confite au vinaigre de Xérès et jus de veau — 28 €

Filet de bœuf charolais « label rouge », jus de bœuf
pomme de terre façon boulangère, sauce béarnaise — 37 €

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

Classiques de Tante Louise

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

Rognon de veau cuit dans sa graisse, purée de pommes de terre ratte — 43 €

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 €

Velouté de topinambour
tartine gourmande de haddock à la coriandre
ou
Œuf en meurette traditionnel

Merlu rôti
jus de poulet rôti et mousseline de pommes de terre
tombée d'oignons des Cévennes
ou
Suprême de pintade, jus à la sauge
légumes glacés au fond de volaille

Entremet chocolat au Gianduja, glace à la noisette
ou
Nougat glacé et pané aux amandes
coulis de fruits rouges

Menu Gourmand 61 €

(ce menu est servi pour l'ensemble de la table)

Fromages

Plateau de fromages affinés de la Maison Alléosse

Desserts

Mousse à la brousse de brebis, gelée de passion façon cheese-cake

Dôme de chocolat lait enrobé de noir et glace amarena

Soufflé chaud au Grand-Marnier, confit d'oranges
(à commander en début de repas, 15 minutes de cuisson)

Paris-Brest

Baba au rhum vénézuélien « diplomatico », chantilly vanillée

21/01/14

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