



## MENU carte :

- **Entrée plat et dessert au choix (hors supplément)** **32.00 €**

## SUGGESTIONS de la semaine :

- **N'hésitez pas à nous consulter pour connaître la sélection de notre Chef Julien Zangiacomì (entrée, plat et dessert)** **32.00 €**

## ENTRÉES EN MATIERE :

- **FOIE GRAS** de canard cuit au torchon, figues pochées au vin rouge épicé **16.00 € ou 6.00 €**  
*Supplément au menu*

- **ASPERGES** vertes en feuilleté, sauce maltaise (*végétarien*)

- **ŒUF** poché sauce meurette, écrasée de pommes de terre et fondue de poireaux, façon Val d'amour

- **Pétale de SAUMON** mi cuit mi fumé, purée de pomme de terre et vin jaune au siphon, œufs de truite, croustillant de comté

## ENTRE RIVIERES ET RIVES POISSONS et VIANDES :

- Cuisses de **GRENOUILLES** en persillade, pomme de terre grenailles, salade mêlée - (*Selon arrivage*) **19.00 € ou 3.00 €**  
*Supplément au menu*

- Suprême de **VOLAILLE**, champignons des bois (morilles, cèpes et trompettes), pâtes fraîches

- Côte de **COCHON** pour 2 personnes cuite aux bourgeons de sapin, gros légumes rôtis **16.00 € par pers**

- Pavé de **LIEU JAUNE** rôti, ragoût de lentilles sauce vin blanc, tranche de lard poêlée

## ASSIETTE de FROMAGES de nos régions :

## LA Tonnelle DES DESSERTS :

- **PARIS BREST** à notre façon pour 2 personnes **8.00 €**

- **BABA AU CITRON**, sorbet citron gaude, chantilly aux zestes de citron **8.00 €**  
*8.00 € par pers.*

- **L'ILE FLOTTANTE**, lait de coco, perles de Sago, sorbet exotique

## LA LOUE DES PETITS LOUPS MENU ENFANT (-12 ans) (Plat & dessert)

**12.00 €**



**Prix service compris** Tous nos plats sont « faits Maison », élaborés sur place à partir de produits bruts.

Bib Gourmand au Guide Michelin 2020 – Maître Restaurateur

