



Menu CARTE à 32 €

Entrée plat et dessert au choix (hors supplément)

ENTRÉES en matière :

12.00 €

- Tranche de foie gras de canard cuit au torchon, figues pochées au vin rouge épicé
- Salade de thon blanc mariné à l'huile d'olive extra vierge, façon Niçoise
- Œuf poché sauce meurette, écrasée de pommes de terre et fondue de poireaux, façon Val d'amour (*spécialité maison*)
- Velouté de Butternut, châtaignes et girolles, huile de courges, lamelles de truffes

16€ ou 6€ supplément
au menu

Entre rivières et rives POISSONS et VIANDES :

16.00 €

- Pavé de saumon, julienne de légumes, huile de curry et lard croustillant.
- Suprême de Volaille, champignons des bois (morilles, cèpes et trompettes), pâtes fraîches (*spécialité maison*)
- Soupe de moules safranée, coquillages et gambas, étuvée de légumes
- Côte de cochon pour 2 personnes, ail rose confit, gros légumes rôtis

32.00 €

Assiette de Fromages de nos régions :

8.00 €

8.00 €

La Tonnelle des DESSERTS :

- Paris-Brest à notre façon pour 2 personnes (*spécialité maison*)
- Tiramisu aux figues et café, sorbet citron
- Craquelin citron vert et fraises des bois sablé breton et coulis d'ananas

16.00 €

La Loue des petits loups MENU ENFANT (-12 ans) (Plat & dessert)

12.00 €

- Suprême de Volaille, pâtes fraîches, sauce forestière à part

V Alternative végétarienne possible sur demande



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

