



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 Zangiacomi (entrée, plat et dessert)

ENTRÉES en matière :

12.00 €

- **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

- Salade fraîcheur, avocat, pointe d'asperge, betterave, endive, pamplemousse (*végétarien*)

Entre rivières et rives POISSONS et VIANDES :

16.00 €

- Cuisses de **GRENOUILLES** en persillade, pomme de terre grenailles, salade mêlée - (*Selon arrivage/origine turquie*)

19.50 € ou 4.00 €
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

- Dos de saumon au citron et gingembre, velouté de brocolis, tuile de pain

Assiette de FROMAGES de nos régions :

8.00 €

La Tonnelle des DESSERTS :

8.00 €

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

8.00 € par pers.

- **BABA** au citron, sorbet citron gaude, chantilly aux zestes de citron

- **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

