



Menu CARTE à 32 €

Entrée plat et dessert au choix (hors supplément)

ENTRÉES en matière :

- Tranche de **foie gras** de canard cuit au torchon, figues pochées au vin rouge épicé 12.00 €
16€ ou 6€ supplément au menu
- **Pain bagnat** au thon blanc mariné à l'huile d'olive
- **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 **V**

Entre rivières et rives POISSONS et VIANDES :

- Pavé de **saumon**, julienne de légumes, huile de curry et lard croustillant. 16.00 €
- Suprême de **Volaille**, champignons des bois (morilles, cèpes et trompettes), pâtes fraîches (*spécialité maison*)
- **Risotto Arborio** crémeux, petits légumes et girolles **V**
- **Côte de cochon** pour 2 personnes, ail rose confit, gros légumes rôtis 32.00 €

Assiette de Fromages de nos régions :

8.00 €

La Tonnelle des DESSERTS :

8.00 €

- **Paris-Brest** à notre façon pour 2 personnes (*spécialité maison*) 16.00 €
- **Pain perdu** au potiron, compotée de bananes caramélisées, sorbet fruit de la passion et coriandre
- Craquelin **citron vert et fraises des bois** sablé breton et coulis d'ananas

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

