

## LOUISE

### SIGNATURE MENU

**Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc marinées aux agrumes de Wakayama,  
oeufs de saumon et radis**

Wakayama citrus marinated sea scallop from Saint-Brieuc, salmon roe and radish

**Les asperges blanches de la vallée de la Loire au poivre vert, mousseline fumée,  
sabayon de parmesan et d'estragon**

Green peppercorn white asparagus from "Loire valley" region, smoked mousseline,  
parmesan cheese and tarragon sabayon

**Langoustine rôtie à la canelle Cassia, morilles et petits pois,  
bisque de crustacés au vin jaune**

Cassia cinamon roasted langoustines, morels and honey peas,  
yellow wine crustacean bisque

**Poisson de ligne cuit à la vapeur, sabayon façon « Grenobloise », pommes de terre confites,  
jus de volaille infusé aux arêtes et huile de persil**

Steamed line caught fish, « Grenobloise » sabayon, confit potatoes,  
fish bones infused chicken jus and parsley oil

**La poitrine de pigeon « Excellence Miéral » et le foie gras de canard cuit dans un consommé  
infusé aux graines de fenouil, cuisse confite, légumes de printemps et prunes séchées**

« Excellence Miéral » pigeon breast and duck foie gras cooked in a fennel seeds infused consomme,  
confit leg, spring vegetables and dry plums

**Pavlova mangue et fruit de la passion, glace à la vanille de Tahiti**

Mango and passion fruit Pavlova, Tahiti vanilla ice cream

1688

Wine pairing 1088

## LES ENTRÉES

### APPETIZERS

Huîtres « Gillardeau » numéro 3 3p/218 6p/398 12p/788  
« Gillardeau » oysters number 3

Pâté en croûte Louise 248  
Homemade Louise pâté en croûte

Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc marinées aux agrumes de Wakayama, oursin et radis 398  
Wakayama citrus marinated sea scallop from Saint-Brieuc, uni and radish

Cheveux d'anges, caviar Kristal, truffe noire, kombu (10g) 488  
Angel hair pasta, Kristal caviar, black truffle, kombu (20g) 798

Les asperges blanches de la vallée de la Loire au poivre vert, mousseline fumée,  
sabayon de parmesan et d'estragon 388  
Green peppercorn white asparagus from "Loire valley" region, smoked mousseline,  
parmesan cheese and tarragon sabayon

Oeuf fumé, pulpe de pomme de terre, chorizo, sarrasin 188  
Smoked organic egg, potato, chorizo, buckwheat  
*Inspired by Odette signature dish*

Les petits pois de Laurent Berrurier, avocat, oeufs de saumon et sorbet raifort 268  
Laurent Berrurier honey peas, avocado, salmon roe and horseradish sorbet

Cuisses de grenouilles en persillade, purée de persil, croûtons 268  
Sautéed Hong Kong frog legs, parsley, garlic crisps

## LES PLATS

### MAIN COURSES

Langoustines rôties à la cannelle Cassia, morilles et petits pois,  
bisque de crustacés au vin jaune 688  
Cassia cinamon roasted langoustines, morels and honey peas,  
yellow wine crustacean bisque

Poisson de ligne cuit à la vapeur, sabayon façon « Grenobloise » pomme de terre confites,  
jus de volaille infusé aux arêtes et huile de persil 568  
Steamed line caught fish, « Grenobloise » sabayon, confit potatoes,  
fish bones infused chicken jus and parsley oil

La poitrine de pigeon « Excellence Miéral » et le foie gras de canard cuit dans un consommé  
infusé aux graines de fenouil, cuisses confites, légumes de printemps et prunes séchées 688  
« Excellence Miéral » pigeon breast and duck foie gras cooked in a fennel seeds infused consomme,  
confit leg, spring vegetables and dry plums

Raviole de petits pois, panais et raifort, morilles, oignons des Cévennes,  
émulsion légèrement fumée au poivre de Kampot 368  
Sweat peas, parsnip and horseradish ravioli, morels, Cévennes onions,  
slightly smoked Kampot pepper emulsion

## PLATS À PARTAGER

### TO SHARE

Sole de Bretagne cuite meunière, marinière de coquillages, ail et persil,  
légumes de saison 1458

Brittany dover sole « meunière », shellfish « à la marinière »  
garlic and parsley, seasonal vegetables (serves 2)

Poulet Jaune rôti, riz gourmand de Niigata en cocotte, petite salade 1288

Roasted Hong Kong yellow chicken, Niigata rice 'en cocotte', salad (serves 2-4)  
*Please order at the beginning of the meal (50 min preparation)*

Filet de bœuf « origine France » façon Rossini, pommes soufflées,  
champignons et légumes de saison 1458

French beef tenderloin « Rossini », pommes soufflées,  
mushrooms and seasonal vegetables (serves 2)

## ACCOMPAGNEMENTS

### SIDES

La truffade 148

Sautéed potatoes, young Cantal cheese, garlic, parsley  
Chef Julien's childhood memory

Pommes purée 98

Mashed potato

Poêlée de haricots verts en persillade 88

French green beans in persillade

Pommes frites 88

French fries

Pommes frites à la truffe noire 168

Truffle french fries

Salade verte, vinaigrette au vieux Xérès 88

Mixed green salad, aged sherry vinegar dressing

## CHEESES

Sélection de fromages fermiers affinés  
Small selection 188 / large selection 358  
Artisan French cheeses selection

## DESSERTS

Le chocolat Grand Cru 158  
'Grand cru' chocolate

Les fraises marinées au citron, crème crue à la vanille de Madagascar, sorbet rhubarbe,  
jus de fraises, 'Arlette' croustillante 158  
Marinated strawberries, Madagascar vanilla raw cream, rhubarb sorbet, strawberry juice,  
caramelized crunchy puff pastry

Pavlova mangue et fruit de la passion, glace à la vanille de Tahiti 158  
Mango and passion fruit Pavlova, Tahiti vanilla ice cream

Baba au vieux rhum agricole JM XO,  
crème légère à la vanille de Madagascar 158  
Old JM XO rum baba, Madagascar vanilla whipped cream

Sélection de glaces et sorbets Maison 118  
Homemade ice cream and sorbets selection