

LOUISE
SIGNATURE MENU

Variation de tomates de Shizuoka et pêches blanches assaisonnées d'une gelée de tomates légèrement acidulée, rafraîchies d'un sorbet basilic

Shizuoka fruit tomatoes and white peaches, seasoned with tomato jelly, basil sorbet

Les moules Morisseau et les couteaux cuits à la marinière, jus de coquillages infusé au safran et à la verveine

Morisseau mussels and razor clams "à la marinière", saffron and verbena infused shellfish jus

Langoustine rôtie à la cannelle 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 », caviar Kristal et purée de persil

Steamed line caught fish, « Grenobloise » sabayon, Kristal caviar, parsley puree

La poitrine de pigeon « Plounéour-Ménez » et le foie gras de canard cuit dans un consommé infusé aux graines de fenouil, cuisse confite, légumes de saison et prunes séchées

« Plounéour-Ménez » pigeon breast and duck foie gras cooked in a fennel seeds infused consomme, confit leg, seasonal vegetables and dry plums

Or

Poulet jaune rôti, riz gourmand de Niigata en cocotte, petite salade +688

Roasted Hong Kong yellow chicken, Niigata rice 'en cocotte', salad
(one chicken for the whole table)

Pavlova aux framboises, sorbet rose litchi, crème légère et meringues craquantes

Raspberry "pavlova", rose and lychee sorbet, whipped cream and meringues

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 à la truffe noire 268
Homemade Louise black truffle pâté en croûte

Tarte fine de homard Breton, maïs, tomates confites et herbes fraîches,
vinaigrette de crustacés 488
Britanny blue lobster tart, sweet corn, dry tomatoes and fresh herbs, crustacean dressing
(add 10g Kristal caviar + 298)

Cheveux d'anges, caviar Kristal, truffe noire, kombu (10g) 498
Angel hair pasta, Kristal caviar, black truffle, kombu (20g) 888

Les moules Morisseau et les couteaux cuits à la marinière, jus de coquillages
infusé au safran et à la verveine 398
Morisseau mussels and razor clams "à la marinière", saffron and verbena infused shellfish jus

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

Variation de tomates Shizuoka et pêches blanches assaisonnées d'une gelée de tomates
légèrement acidulée, rafraîchies d'un sorbet basilic 298
Shizuoka fruit tomatoes and white peaches, seasoned with tomato jelly, basil sorbet

Cuisses de grenouilles en persillade, purée de persil, croûtons 288
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 588
Steamed line caught fish, « Grenobloise » sabayon, confit potatoes,
fish bones infused chicken jus and parsley oil

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

Les légumes de Laurent Berrurier cuisinés à la truffe noire 428
Laurent Berrurier vegetables cooked with black truffle

PLATS À PARTAGER

TO SHARE

Sole de Bretagne cuite meunière, moules « Morisseau », jus de coquillages ail et persil,
légumes de saison 1588

Brittany dover sole « meunière », « Morisseau » mussels, garlic and parsley shellfish jus,
seasonal vegetables (serves 2-4)

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)

La côte de veau de lait du Limousin rôtie, macaroni « Candele » farci aux artichauts, foie gras
et truffe noire, sauce Périgueux et jus de veau légèrement crémé 1588

Roasted Limousin veal chop, artichokes, foie gras and black truffle stuffed "Candele" macaroni,
Périgueux sauce and creamy veal jus (serves 2-4)

ACCOMPAGNEMENTS

SIDES

La truffade 148

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

Pommes purée 118

Mashed potato

Poêlée de haricots verts en persillade 108

French green beans in persillade

Pommes frites 108

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

DESSERTS

Le chocolat Grand Cru 158
'Grand cru' chocolate

Cerise Jubilé 1897 hommage à Auguste Escoffier, glace à la vanille de Tahiti,
brioche craquante à l'Amaretto 158
1897 "Jubilé" cherry tribute to Auguste Escoffier, Tahiti vanilla ice cream, crunchy Amaretto brioche

Pavlova aux framboises, sorbet rose litchi, crème légère et meringues craquantes 158
Raspberry "pavlova", rose and lychee sorbet, whipped cream and meringues

« Louise » madeleines 3p 98

FROMAGES

Sélection de fromages fermiers affinés
'Artisan' French cheeses selection

Small selection 218

Large selection 398