

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**

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

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)

**La figue de Solliès rôtie aux épices, jus de cassis infusé à la feuille de figuier, Gavottes croustillantes, sorbet noix de coco**

Roasted Solliès fig with spices, blackcurrant jus infused with fig leaves, crispy Gavottes, coconut sorbet

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 688  
« Plounéour-Ménez » pigeon breast and duck foie gras cooked in a fennel seeds infused consommé,  
confit leg, seasonal vegetables

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, pommes boulangères à la valetta de Dumè Cesari,  
jus de veau tranché 1588

Roasted milk-fed Limousin veal chop, "pommes boulangères", Dumè Cesari valetta,  
split 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

La figue de Solliès rôtie aux épices, jus de cassis infusé à la feuille de figuier,  
Gavottes croustillantes, sorbet noix de coco 158  
Roasted Solliès fig with spices, blackcurrant jus infused with fig leaves, crispy Gavottes,  
coconut sorbet

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 398  
'Artisan' French cheeses selection