

LOUISE  
SIGNATURE MENU

**Saint-Jacques d'Hokkaido marinées à l'aneth, condiment raifort, caviar Kristal**  
Dill marinated Hokkaido scallop, horseradish condiment, Kristal caviar

**Les asperges blanches de la vallée de la Loire au poivre vert, mousseline fumée,  
sabayon parmesan estragon**  
Green peppercorn white asparagus from "Loire valley", smoked mousseline,  
parmesan tarragon sabayon

**Raviole de langoustine, poireaux étuvés, beurre blanc au citron bergamote**  
Langoustine ravioli, leek, lemon bergamot "beurre blanc"

**Poisson de ligne cuit à la vapeur et seiche légèrement grillée, courgettes violon au thym,  
condiment citron, sauce "Bagna Cauda"**  
Steamed line caught fish and grilled cuttlefish, violin zucchini with fresh thyme,  
lemon condiment, "Bagna Cauda" sauce

**Pigeon "Plounéour-Ménèz" rôti et légèrement fumé, condiment ail noir,  
risotto d'épeautre aux abattis, jus de pigeon**  
Roasted and slightly smoked "Plounéour-Ménez" pigeon, black garlic condiment,  
spelt risotto, pigeon jus

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)

**Les fraises marinées au citron, crème crue à la vanille de Tahiti, sorbet rhubarbe,  
jus de fraise, "Arlettes" croustillantes**  
Marinated strawberries with lemon, Tahiti vanilla raw cream, rhubarb sorbet,  
strawberry juice, caramelized "Arlettes"

1888  
Wine pairing 1088

## LES ENTRÉES

### APPETIZERS

Huîtres « Gillardeau » numéro 3 3p/248 6p/478 12p/928

« Gillardeau » oysters number 3

Pâté en croûte Louise à la truffe noire 288

Homemade Louise black truffle pâté en croûte

Saint-Jacques d'Hokkaido marinées à l'aneth, condiment raifort, caviar Kristal 498

Dill marinated Hokkaido scallops, horseradish condiment, Kristal caviar

Cheveux d'anges, caviar Kristal, truffe noire, kombu

Angel hair pasta, Kristal caviar, black truffle, kombu

10g caviar 498 | 20g caviar 888

Les asperges blanches de la vallée de la Loire au poivre vert, mousseline fumée,  
sabayon parmesan estragon 398

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

Œuf fumé, pulpe de pomme de terre, chorizo, sarrasin 198

Smoked organic egg, potato, chorizo, buckwheat

*Inspired by Odette signature dish*

Tartare de betteraves de Laurent Berrurier aux saveurs iodées, sorbet roquette et raifort 268

Laurent Berrurier iodized flavour beetroot tartar, arugula and horseradish sorbet

Cuisses de grenouilles en persillade, purée de persil, croûtons 318

Sautéed Hong Kong frog legs, parsley, garlic crisps

## LES PLATS

### MAIN COURSES

Ravioles de langoustine, poireaux étuvés, beurre blanc au citron bergamote 528

Langoustine raviolis, leek, lemon bergamot "beurre blanc"

Poisson de ligne cuit à la vapeur et seiche légèrement grillée, courgettes violon au thym,  
condiment citron, sauce "Bagna Cauda" 568

Steamed line caught fish and grilled cuttlefish, violin zucchini with fresh thyme,

lemon condiment, "Bagna Cauda" sauce

Pigeon "Plouñéour-Ménèz" rôti et légèrement fumé, condiment ail noir,

risotto d'épeautre aux abattis, jus de pigeon 658

Roasted and slightly smoked "Plouñéour-Ménéz" pigeon, black garlic condiment,

spelt risotto, pigeon jus

Risotto Acquerello au potiron, beurre noisette à la sauge, Comté 24 mois 388

Pumpkin Acquerello risotto, sage brown butter, 24 months Comté cheese

## PLATS À PARTAGER

TO SHARE

Sole de Bretagne à la Grenobloise, pousses d'épinards, pommes fondantes 1458  
"Grenobloise" Brittany dover sole, spinach, confit potatoes (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)  
*(50 min preparation)*

La côte de veau de lait du Limousin rôtie, gratin Dauphinois, jus de veau 1458  
Roasted milk-fed Limousin veal chop, "Dauphinois" potato gratin, 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

Salade verte, vinaigrette au vieux Xérès 88  
Mixed green salad, aged sherry vinegar dressing

## DESSERTS

Crèmeux au chocolat Madong sur un sablé Breton, noisettes caramélisées,  
sauce légèrement aromatisée au Cognac, glace à la vanille de Tahiti 158  
Madong chocolate crèmeux on a sablé Breton, caramelised hazelnut,  
Cognac slightly flavoured sauce, Tahiti vanilla ice cream

Millefeuilles aux poires caramélisées, glace au pain d'épices 158  
Caramelized pear millefeuilles, gingerbread ice cream

Les fraises marinées au citron, crème crue à la vanille de Tahiti, sorbet rhubarbe,  
jus de fraise, "Arlettes" croustillantes 158  
Marinated strawberries with lemon, Tahiti vanilla raw cream, rhubarb sorbet,  
strawberry juice, caramelized "Arlettes"

« Louise » madeleines 3p 98

## FROMAGES

Sélection de fromages fermiers affinés 398  
"Artisan" French cheeses selection