

LOUISE

SIGNATURE MENU

**Les petits pois de Laurent Berrurier rafraîchis à la pomme Granny Smith et à l'avocat,
oeufs de saumon, sorbet raifort**

Laurent Berrurier sweet peas, Granny Smith apple and avocado coulis, salmon roes, horseradish sorbet

Tapioca cuit comme un risotto dans un fumet de champignon, artichaut et truffe noire

Black truffle and artichoke tapioca risotto cooked in mushroom stock

**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 « 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 268
Homemade Louise pâté en croûte

Tarte fine de homard Breton, maïs, tomates confites et herbes fraîches,
vinaigrette de crustacés 458
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) 488
Angel hair pasta, Kristal caviar, black truffle, kombu (20g) 798

Tapioca cuit comme un risotto dans un fumet de champignon, artichaut et truffe noire 388
Black truffle and artichoke tapioca risotto cooked in mushroom stock

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 rafraîchis à la pomme Granny Smith et à l'avocat,
œufs de saumon, sorbet raifort 268
Laurent Berrurier sweet peas, Granny Smith apple and avocado coulis, salmon roes, 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 canelle 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

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, 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

DESSERTS

Le chocolat Grand Cru 158
'Grand cru' chocolate

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

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

« Louise » madeleines 3p 68

FROMAGES

Sélection de 3 fromages fermiers affinés 188
3 'artisan' French cheeses selection

Sélection de 6 fromages fermiers affinés 358
6 'artisan' French cheeses selection