

LOUISE
SIGNATURE MENU

**La tomate de Shizuoka et la burrata Luigi Guffanti,
assaisonnées d'une gelée légèrement acidulée, sorbet basilic**

Shizuoka tomatoes and Luigi Guffanti burrata, seasoned with tomato jelly, basil sorbet

**Ravioli de Saint-Jacques de Normandie, choux et petit pois, beurre blanc au citron bergamote
et œufs de saumon**

Normandy scallop ravioli, green cabbage and honey peas, lemon bergamot "beurre blanc",
salmon roes

**Le ris de veau du Limousin poêlé, pomme boulangère à la valetta de Dumè Cesari,
girolles et jus de veau tranché**

Pan seared Limousin sweetbread, Dumè Cesari valetta "pomme boulangère",
chanterelles and split veal jus

**Poisson de ligne poêlé, gnocchi de pommes de terre au safran et moules 'Morisseau',
fumet de poisson de roches réduit, huile de verveine**

Pan seared line caught fish, saffron potato gnocchi and 'Morisseau' mussels,
rock fish reduced jus, verbena oil

**Tourte 'Louise', pigeon 'Plounéour-Ménez', volaille fermière, foie gras de canard,
sauce Périgeux**

Louise Pie, 'Plounéour-Ménez' pigeon, yellow chicken, duck foie gras,
Périgeux sauce

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

Ravioli de Saint-Jacques de Normandie, choux et petit pois, beurre blanc au citron bergamote
et œufs de saumon 288

Normandy scallop ravioli, green cabbage and honey peas, lemon bergamot "beurre blanc",
salmon roes

Œuf fumé, pulpe de pomme de terre, chorizo, sarrasin 188

Smoked organic egg, potato, chorizo, buckwheat

Inspired by Odette signature dish

La tomate de Shizuoka et la burrata Luigi Guffanti,
assaisonnées d'une gelée légèrement acidulée, sorbet basilic 268

Shizuoka tomatoes and Luigi Guffanti burrata, 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

Le ris de veau du Limousin poêlé, pommes boulangères à la valetta de Dumè Cesari,
girolles et jus de veau tranché 528

Pan seared Limousin sweetbread, Dumè Cesari valetta "pommes boulangères",
chanterelles and split veal jus

Poisson de ligne poêlé, gnocchi de pommes de terre au safran et moules 'Morisseau',
fumet de poisson de roches réduit, huile de verveine 578

Pan seared line caught fish, saffron potato gnocchi and 'Morisseau' mussels,
rock fish reduced jus, verbena oil

Tourte 'Louise', pigeon 'Plounéour-Ménez', volaille fermière, foie gras de canard,
sauce Périgeux 598

Louise pie, 'Plounéour-Ménez' pigeon, yellow chicken, duck foie gras, Périgeux sauce

Les légumes de Laurent Berrurier cuisinés à la truffe noire 428

Laurent Berrurier vegetables cooked with black truffle

PLATS À PARTAGER

TO SHARE

La bouillabaisse Louise, poisson de ligne, coquillages et crustacés, pommes de terre et fenouil confit, rouille et croûtons 1588

Louise bouillabaisse, line caught fish, shellfish and crustacean, confit potatoes and fennel, rouille and croutons (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)

La côte de veau de lait du Limousin rôtie, pommes boulangères à la valetta de Dumè Cesari, jus de veau tranché 1458

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

« Louise » madeleines 3p 98

FROMAGES

Sélection de fromages fermiers affinés 398

'Artisan' French cheeses selection