

LOUISE

Festive Brunch

Pleasure of sharing

Huître Gillardeau, raifort, caviar Oscietre

Gillardeau oyster, horseradish, Oscietra caviar

Foie gras de canard poché dans un vin aux épices, condiment mandarine

Spiced red wine poached duck foie gras, mandarin condiment

Cromesquis de châtaignes aux cèpes

Chestnuts and ceps cromesquis

Tartare de truite fumée de la maison Onake, crêpes Vonassienne, crème épaisse

Onake smoked trout tartar, 'Vonassienne' pancake, sour cream

Salade de légumes d'hiver de Laurent Berrurier, vinaigrette aux agrumes

Laurent Berrurier winter vegetables salade, citrus dressing

Luxury of choices

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

Angel hair pasta, Kristal caviar, black truffle, kombu +298

Boudin blanc de volaille et homard à la truffe noire, bisque de crustacés

Chicken and lobster 'boudin blanc' with black truffle, crustacean bisque +198

Œuf bio poché, velouté de potiron, champignons de saison

Organic poached egg, pumpkin velouté, seasonal mushroom

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

Smoked organic egg, potato, chorizo, buckwheat

Saint Jacques de Normandie poêlée, choux et petits pois, beurre blanc au citron bergamote et œufs de saumon

Pan seared Normandy scallop, green cabbage and honey peas, lemon bergamot "beurre blanc", salmon roes +158

Feels like home

Poulet jaune rôti, riz gourmand Nilgata en cocotte, petite salade

Roasted Hong Kong yellow chicken, Nilgata rice "en cocotte", salad
(1/2 chicken served for two guests)

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

Louise bouillabaisse, line caught fish, shellfish and crustacean, confit potatoes and fennel, rouille and croutons +398

Filet de bœuf Angus rôti et fumé au foin, sauce vin rouge, gratin « Dauphinois »

Roasted and smoked Angus beef tenderloin, red wine sauce, "Dauphinois" potato gratin +258

Sweet memories

L'écrit de Louise

Louise pastry box

1,088
per person

LOUISE

CHRISTMAS DINNER 2022

Saint Jacques de Normandie juste marinée à l'aneth,
caviar kristal, raifort
Dill marinated Normandy scallop,
kristal caviar, horseradish

Boudin blanc de volaille et homard à la truffe noire,
bisque de crustacés
Chicken and lobster 'boudin blanc' with black truffle,
crustacean bisque

Poisson de ligne braisé, beurre blanc au citron bergamote,
œufs de saumon
Braised line caught fish, lemon bergamot 'beurre blanc',
salmon roes

Pigeon 'Plounéour-Ménèz' légèrement fumé, purée de céleri rave
et condiment ail noir, risotto d'épeautre aux abattis, sauce Périgueux
Slightly smoked 'Plounéour-Ménèz' pigeon, celeriac purée
and black garlic condiment, spelt risotto, 'Périgueux' sauce

La châtaigne de l'Ardèche en différentes textures
aux saveurs de whisky, chocolat Madong 70%
'Ardèche' chestnut textures, whisky flavours, 70% Madong chocolate

1998