

LOUISE  
SIGNATURE MENU

**Saint-Jacques d'Hokkaido marinées à l'aneth, condiments raifort, caviar Kristal**

Dill marinated Hokkaido scallop, horseradish condiment, Kristal caviar

**Raviole de langoustine, poireaux étuvés, beurre blanc au citron bergamote**

Langoustine ravioli, leek, lemon bergamot 'beurre blanc'

**Le ris de veau du Limousin façon 'Rossini', foie gras de canard grillé, Périgeux sauce**

Limousin sweetbread 'Rossini', grilled duck foie gras, 'Périgeux' sauce

**Poisson de ligne braisé à la truffe noire, pommes de terre ratte écrasées à la ciboulette**

Black truffle braised line caught fish, crushed ratte potatoes with chives

**Pigeon 'Plounéour-Ménèz' rôti et légèrement fumé, condiment ail noir,  
risotto d'épeautre aux abattis, jus de pigeon tranché**

Roasted and slightly smoked 'Plounéour-Ménez' pigeon, black garlic condiment,  
spelt risotto, split 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 agrumes de Wakayama en différentes textures, sorbet basilic**

Wakayama citrus textures, basil sorbet

**Café - Thé**

Coffee - Tea

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

Saint-Jacques d'Hokkaido marinées à l'aneth, condiments 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 488 | 20g caviar 888

Le ris de veau du Limousin façon 'Rossini', foie gras de canard grillé, sauce Périgieux 398

Limousin sweetbread 'Rossini', grilled duck foie gras, Périgieux sauce

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

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 288

Sautéed Hong Kong frog legs, parsley, garlic crisps

## LES PLATS

### MAIN COURSES

Raviole de langoustine, poireaux étuvés, beurre blanc au citron bergamote 488

Langoustine ravioli, leek, lemon bergamot 'beurre blanc'

Poisson de ligne braisé à la truffe noire, pommes de terre ratte écrasées à la ciboulette 588

Black truffle braised line caught fish, crushed ratte potatoes with chives

Pigeon 'Plounéour-Ménèz' rôti et légèrement fumé, condiment ail noir,

risotto d'épeautre aux abattis, jus de pigeon tranché 658

Roasted and slightly smoked 'Plounéour-Ménez' pigeon, black garlic condiment,

spelt risotto, split pigeon jus

Risotto Acquerello au potiron, beurre noisette à la sauge, Comté 42 mois 358

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 à la truffe noire, jus de veau 1458  
Roasted milk-fed Limousin veal chop, 'Dauphinois' black truffle 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

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

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 agrumes de Wakayama en différentes textures, sorbet basilic 158

Wakayama citrus textures, basil sorbet

« Louise » madeleines 3p 98

## FROMAGES

Sélection de fromages fermiers affinés 398

'Artisan' French cheeses selection