

LOUISE
SIGNATURE MENU

Sériole légèrement grillé, aneth, choux rave, condiment pimenté
Slightly grilled yellowtail, dill, kohlrabi, spicy condiment

**L'oignon des Cévennes légèrement fumé, moules "Morisseau" et couteaux
émulsion au Comté 24 mois**

Slightly smoked Cévennes onion, "Morisseau" mussels and razor clams,
24 months Comté cheese emulsion
Krug Champagne 169^{ème} Edition

**Foie gras de canard grillé, betteraves multicolores et prunes en différentes textures,
jus de canard infusé aux feuilles de tagette**

Grilled duck foie gras, heirloom beetroots and plum textures,
duck jus infused with tagette leaves

**Langoustine rôtie à la cannelle Cassia, girolles et petit pois,
bisque de crustacés au vin jaune**

Cassia cinnamon roasted langoustine, girolles and snow peas,
yellow wine crustacean bisque

**Pigeon Miéral grillé, cuisses confites, oignons nouveaux et gnocchi
de pomme de terre, condiment ail noir, sauce salmis**

Grilled Miéral pigeon, confit legs, spring onions and potato gnocchi,
black garlic condiment, salmis sauce

Pêche "Melba", ganache montée à la verveine, jus de framboise

"Melba" peach, verbena whipped ganache, raspberry juice

1588

Wine pairing 1088