

LOUISE

SIGNATURE MENU

**Maquereau "Sawara" légèrement grillé, aneth, chou rave,
condiment pimenté**

Slightly grilled "Sawara" mackerel, dill, kohlrabi,
spicy condiment

**Les asperges blanches du Gard glacé au poivre vert,
mousseline fumée, sabayon parmesan estragon**

Green pepper corn glazed white asparagus from "Gard" region,
smoked mousseline, parmesan tarragon sabayon

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

Cassia cinnamon roasted langoustine, morrels and snow peas,
yellow wine crustaceans bisque

**Poisson de ligne cult à la vapeur, couteaux,
caviar Kristal, sauce Champagne**

Steamed line caught fish, razor clams, Kristal caviar,
Champagne sauce

**Filet de bœuf origine France façon « Rossini », artichaut,
ail noir, sauce Périgueux**

French "Rossini" beef tenderloin, artichoke,
black garlic, Périgueux sauce

Pavlova aux agrumes de Wakayama, sorbet basilic

Wakayama citrus « Pavlova », basil sorbet

1588

Wine pairing 888

6 Courses

