

# LOUPIOTES

Nous cuisinons des fruits, légumes, viandes & poissons respectivement cultivés, élevés, pêchés dans le respect de l'environnement. Travailler avec de petits producteurs nous permet également de vous proposer régulièrement des plats différents et des suggestions ponctuelles.

## ENTRÉES

---

Panna cotta au cresson, graines de courge & cresson en salade	10 €
Bouillon à la thaï aux moules de bouchot, chou bok choï, champignons noirs, enokis & coriandre	12 €
Cromesquis de cochon, mâche & sauce moutarde à l'ancienne	12 €

## PLATS

---

Raviole ouverte, pot-au-feu de légumes, beurre au raifort & sarrasin torréfié	23 €
Truite rôtie sur peau, tombée de poireaux, cheveux du diable, sauce verjus, œufs de truite & aneth	25 €
Pintade à la rôtissoire, carottes rôties, mousseline de persil tubéreux, amandes & jus de volaille	24 €
Épaule d'agneau confite, légumes de saison, semoule frite & condiment abricot-harissa	25 €

## DESSERTS

---

Sélection au plateau de trois fromages affinés	10 €
Tartelette à la clémentine corse fraîche, confit de kumquat & crème montée à la vanille	10 €
Pomme caramélisée à la rôtissoire, madeleine & crème caramel au beurre salé	10 €
Espuma tiède de chocolat noir de Tanzanie, praliné, crumble cacao & noisettes	10 €

MENU DECOUVERTE EN SIX TEMPS

65€

