

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 rôtière, carottes rôties, mousseline de persil tubéreux, amandes & jus de volaille	24 €
Épaulé 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 rôtière, 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€

