

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.

MENU DEGUSTATION EN SIX TEMPS 65€

ENTRÉES

Artichaut poivrade, sauce cajou & nori, basilic violet	10 €
Crème brûlée d'os à moelle au poivre du Sishuan, radicchio & huile de braises	10 €
Sashimi d'espadon, leche de tigre, pourpier & vinaigre de sureau	13 €

PLATS

Mille-feuille de pomme de terre à l'ail des ours, salade de petits pois, fèves & mizuna, sauce tartare	23 €
Pavé de Cabillaud rôti, haricots lingots, barba di frate & sabayon aux herbes fraîches	25 €
Pintade du Perche à la rôtissoire, pommes grenailles, moules, sauce Nantua & aneth	24 €
Ribs de cochon du Perche en deux cuissons, pousses de brocolis, olives noires, labneh & harissa	28 €

DESSERTS

Sélection de trois fromages affinés	9 €
Chou à la crème d'estragon, craquelin au poivre timut & fraises gariguettes	9 €
Crème Diplomate au Oolong, kumquats confits & suprêmes d'agrumes, gavotte, condiment cédrat	9 €
Biscuit sablé, caramel & ganache chocolat noir, cacahuètes	10 €