

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

Courge rôtie, labneh, salade de radicchio & condiment pruneaux- poivre de Kampot	10 €
Maquereau fumé au foin, pickles de betteraves & émulsion betterave rouge	13 €
Tataki de cœur de rumsteak au BBQ, radis noir & granny smith, marinade en vinaigrette	14 €

PLATS

Ravioles farcies ricotta-épinards & zestes d'agrumes, crème d'épinard, parmesan, oxalys, sarrasin torréfié	24 €
Pavé de cabillaud rôti, poireau, pommes de terre vapeur, kumquats confits & bisque de homard	26 €
Poulet fermier à la rôtière, choux de Bruxelles grillés, salade d'oseille & shizo, condiment ail confit, jus de volaille	25 €
Filet mignon de porc à la rôtière, écrasé de vitelotte, endive braisée au miel & crème moutarde-estragon	24 €

DESSERTS

Sélection au plateau de trois fromages affinés	10 €
Mille feuille de meringue , confiture de kiwi jaune, kiwi vert frais & fleurs de bourrache	10 €
Crèmeux citron-pomelos, chantilly au safran, suprêmes de pomelos, langue de chat & pollen de fleurs	10 €
Espuma tiède de chocolat noir de Tanzanie, praliné, crumble cacao & noisettes	10 €

MENU DECOUVERTE EN SIX TEMPS

65€