

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

Œuf mollet, châtaigne & maïs grillés, crème de maïs, huile pimentée	9 €
Tom kha kaï aux moules de bouchot, chou bok choï, champignons noir, enokis & coriandre	12 €
Terrine de chevreuil pomme-coing, salade romaine, pickles & compotée d'oignon au vinaigre de cidre	12 €

PLATS

Croustillant de riz arborio, poêlée de champignons du moment, crème de champignons de Paris	23 €
Noix de Saint Jacques, risotto de petit épeautre au parmesan, légumes de saison & émulsion des bardes	27 €
Joues de cochon confites, mousseline de butternut, céleri rave rôti & jus de cochon	24 €
Caille des Vosges à la rôtière, purée de pommes de terre, poêlée de shiitakes & jus de volailles rôties	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 €
Tiramisu au café & pralin noisettes - gruë de cacao	10 €

MENU DECOUVERTE EN SIX TEMPS

65€

