

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

Poêlée de girolles persillées, condiment ail confit-citron & tuile à la spiruline	11 €
Merlu confit, crème de chou-fleur & noisettes torréfiées	13 €
Tataki de magret de canard de l'Adour, salade de betteraves rôties & vinaigrette à l'hibiscus	13 €

PLATS

Courge pomarine à la crème de champignons de Paris & brunoise de butternut	23 €
Poisson blanc du moment rôti, pommes grenailles, crème de cresson & tarama	26 €
Cuissot de porcelet à la rôtière, vitelotte hasselback, tombée d'épinards, condiment mascarpone au citron & jus réduit	24 €
Côte de veau rôti, céleri rave confit et en mousseline & sauce grenobloise	27 €

DESSERTS

Sélection au plateau de trois fromages affinés	10 €
Mont blanc au rhum vieux & oxalys	10 €
Tartelette à la pomme compotée, noix de pécan caramélisées au sirop d'érable & pomme kissabel	10 €
Ganache chocolat noir, poire pochée & graines de sarrasin	10 €

MENU DECOUVERTE EN SIX TEMPS

65€