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

Soupe à l'oignon, croûtons de pain de campagne aillés & tuile de parmesan	10 €
Carpaccio de noix de saint-jacques, crumble noisettes chou-fleur & émulsion des bardes	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, riz vénéré pilaf, brocolis grillés & sauce vierge d'herbes fraîches	26 €
Volaille à la rôtissoire, mousseline de topinambours, limequats confits & jus réduit	23 €
Selle d'agneau à la rôtissoire, légumes façon pot-au-feu, raifort, pickles de graines de moutarde & bouillon	27 €

DESSERTS

Sélection au plateau de trois fromages affinés	10 €
Mont blanc au rhum vieux & oxalys	10 €
Blanc manger à la fleur d'oranger, clémentine Corse & condiment clémentine	10 €
Ganache chocolat noir, poire pochée & graines de sarrasin	10 €

MENU DECOUVERTE EN SIX TEMPS
65€