



LA
TABLE DE

Louis ★

RESTAURANT

Pour ouvrir cette saison automnale, nous avons travaillé sur une carte réduite afin de mettre à l'honneur des produits de saison et de notre région. Certains oubliés, d'autres nouveaux, travaillés avec passion, ce qui vous guidera tout au long d'un repas gourmand afin d'attendre l'hiver.

Pour parfaire cette découverte, la cuisine vous propose chaque jour, une suggestion en fonction de l'arrivée de nos produits journaliers.



To open this fall season, we have to work on a map reduced in order to highlight seasonal and regional products. Some forgotten, others new, worked with passion, which will guide you throughout a gourmet meal in order to wait for winter.

To complete this discovery, the kitchen offers you a daily suggestion according to the arrival of our daily products.



MENU DÉCOUVERTE



65.00€

FILET DE HARENG

Mariné au fenouil et piment d'Espelette, pickles de légumes à la badiane
Fillet of herring marinated with fennel and espelette pepper, vegetable pickles with a badian

LE FOIE GRAS MANDARINE

Suprême de mandarine rôtie, sorbet mandarine, pain d'épices
Foie gras, suprem of roast tangerine, tangerine sorbet, gingerbread

DOUCEUR DE LOTTE TOUT EN CARROTTE

Déclinaisons de carottes, jus au homard
Lotte softness all in carrot - Variations of carrots, lobster jus

FILET DE BŒUF

Mousseline de panais, jus truffé au thym et sarriette
Fillet of beef - Parsnip mousseline, truffle juice with thyme and savory

HOMARD BLEU « COMME UN AÏOLI » + 20.00€

Pointe d'aïoli à l'ail noir, extraction de salicorne
Blue Lobster «Comme un Aioli» - Tip of aioli with black garlic, salicornia extraction

LA POIRE

Pochée au thé vert matcha et verveine
Poached with matcha green tea and verbena

LE SOUFFLÉ

au Grand Marnier

LE CHARIOT DE FROMAGES +5.00€

Trilogie de fromages / *Cheese trilogy*

★ **LES ENTRÉES / STARTERS** ★

AUTOUR DU PANAIS

En différente texture, noisette torréfiée

Parsnip in different textures, roasted hazelnut

16.00€

L'ŒUF PARFAIT DES SOUS-BOIS

Poêlée de girolles, châtaigne rôtie, écume de pin

Egg - Pan-fried with girolles, roasted chesnuts with bread foam

19.00€

FILET DE HARENG

Mariné au fenouil et piment d'Espelette, pickles de légumes à la badiane

Fillet of herring marinated with fennel and espelette pepper, vegetable pickles with a badian

17.00€

LE FOIE GRAS MANDARINE

Suprême de mandarine rôtie, sorbet mandarine, pain d'épices

Foie gras, suprem of roast tangerine, tangerine sorbet, gingerbread

24.00€



LES VIANDES / MEAT



FILET DE BŒUF

Mousseline de panais, jus truffé au thym et sarriette

Fillet of beef - Parsnip mousseline, truffle juice with thyme and savory

35.00€

LE CARRÉ D'AGNEAU TENDREMENT ROSÉ

Fondant de courge butternut, blette poêlée, jus d'ail noir

Tenderly Rosé Rack of lamb - Butternut squash fondant, roasted chard, black garlic juice

32.00€

NOISETTE DE CHEVREUIL AU SAVEUR D'UNE DAUBE PROVENCALE

Pomme de terre confite, réduction de vin rouge au cacao

Deer with the flavor of provençal dawn, candied potato, red wine reduction with cocoa

29.00€

LA CÔTE DE BŒUF LIMOUSINE

Pour 2 personnes

Prime rib of beef - For 2 persons

69.00€



LES POISSONS / FISH



HOMARD BLEU « COMME UN AÏOLI »

Pointe d'ailoli à l'ail noir, extraction de salicorne

Blue Lobster «Comme un Aioli» - Tip of aioli with black garlic, salicornia extraction

55.00€

LA TENTACULE DE POULPE

Mais en plusieurs textures, herbes fraîches et son coulis, huile pimentée

The octopus tentacle - Corn in various textures, fresh herbs and its coulis, chili oil

29.00€

DOUCEUR DE LOTTE TOUT EN CARROTTE

Déclinaisons de carottes, jus au homard

Lotte softness all in carrot - Variations of carrots, lobster jus

34.00€

LE CHARIOT DE FROMAGES

Trilogie de fromages

13.00€



LES DESSERTS / DESSERTS



LE SOUFFLÉ

au Grand Marnier

Soufflé - Grand Marnier

19.00€

LA POIRE

Pochée au thé vert matcha et verveine

Poached with matcha green tea and verbena

10.00€

LE TIRAMISU

10.00€

DESTRUCTURATION D'UNE TARTE AU CITRON MERINGUÉE

Deconstructing a lemon meringue pie

10.00€