



LOISEAU
RIVE DROITE.®

DÉJEUNER DU MARCHÉ

CE MENU N'EST PAS SERVI AU DÎNER, NI LES JOURS FÉRIÉS

ENTRÉE + PLAT	<u>ou</u>	PLAT + DESSERT	29 €
ENTRÉE, PLAT & DESSERT			39 €

MAQUEREAU GRILLÉ À LA FLAMME
RADIS ROUGE ET OIGNONS

CUISSE DE POULET FARCIE À LA CORIANDRE
JEUNES CAROTTES ET NAVET GLACÉES, SAUCE LÉGÈRE AU PARMESAN

BABA AU GRAND MARNIER
ORANGE CRÉMEUSE, AMANDE CROQUANTE

JARDIN D'ENFANCE

AU DÎNER, LES LÉGUMES SONT À L'HONNEUR

BOUQUET DU JARDIN



CÈPES EN FEUILLES DE CHOU



PANISSES AU POIREAU, CÉLERI RAVE FUMÉ ET CUIT AU SEL



BABA AU GRAND MARNIER
ORANGE CRÉMEUSE, AMANDE CROQUANTE

45 €

LOISEAU RIVE DROITE VOUS ACCUEILLE DU MARDI AU SAMEDI TOUTE L'ANNÉE.

LA CARTE

ENTRÉES

	€
CROUSTILLANT DE HOMARD BLEU DE BRETAGNE AVOCAT À L'ESTRAGON, PICKLES DE LÉGUMES	27
MARBRÉ DE FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES ET POTIRON CHAUD PETIT LAIT DE CHÈVRE ACIDULÉ	26
RAVIOLES D'ARTICHAUT CITRONNÉ ET BŒUF DE GALICE BISQUE LÉGÈRE	21
PRESSÉ DE COCHON DE LAIT NOIR DE BIGORRE FEUILLETÉ CACAO, JEUNE LAITUE, TRUFFE D'ÉTÉ	24

POISSONS

ANGUILLE ET JOUE DE BŒUF BRAISÉE, SAUCE BALSAMIQUE PETIT POIS, OIGNONS, ÉMULSION VERVEINE	34
MÉDAILLONS DE LOTTE RÔTIS AU BARBECUE, SAUCE À L'AIL NOIR RILLETES DE PORC AU POIVRON ET À L'AUBERGINE	36

VIANDES

CAILLE DE VENDÉE FARCIE AU FOIE GRAS DE CANARD CAROTTES AU VINAIGRE DE SUREAU	38
FILET DE CANARD DE LA DOMBES POMME DE TERRE FUMÉE, NECTAR D'OIGNON, JUS AU FOIN	35
FILET DE BŒUF EN PANURE DE CACAO PANISSES AU POIREAU, SAUCE PROVENÇALE	36

FROMAGES

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS DE LA MAISON ALLÉOSSE	14
---	----

DESSERTS

ECRIN DE CHOCOLAT NOIR DES CARAÏBES PRUNES STANLEY D'ÎLE-DE-FRANCE	13
ENTREMET À LA ROSE, COMME UNE TARTELETTE AUX FRUITS SORBET À LA FRAISE	13
ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS	10

CHEF DE CUISINE : ICHIEI TAGUMA

BRUYÈRES

CROUSTILLANT DE HOMARD BLEU DE BRETAGNE

AVOCAT À L'ESTRAGON, PICKLES DE LÉGUMES

POITRINE DE VEAU AU BARBECUE

BRIOCHE CROUSTILLANTE, PURÉE DE CÈPES

PIGEONNEAU DE MESQUER ET FOIE GRAS DE CANARD EN CROÛTE DE BETTERAVE

LÉGUMES DU MOMENT

TATIN REVISITÉE

LAIT DE BARATTE GIVRÉ, BARBE À PAPA

65 €

LES MENUS BRUYÈRES ET ESTAMPES SONT SERVIS POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE.

ESTAMPES

ICHIEI TAGUMA VOUS INVITE AU VOYAGE, À LA RÊVERIE ET À LA GOURMANDISE
AU FIL DE CE MENU EN CINQ MOUVEMENTS INSPIRÉ PAR LA BEAUTÉ DE LA NATURE.

85 €

POUR ACCOMPAGNER CES MENUS, NOTRE SOMMELIER VOUS PROPOSE :

BRUYÈRES	4 VERRES DE VINS	36 €
ESTAMPES	5 VERRES DE VINS	45 €

VERRES DE DÉGUSTATION DE 10 CL

NOUS CUISINONS DE NOMBREUX INGRÉDIENTS DONT CERTAINS PEUVENT ÊTRE ALLERGISANTS (*CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, CRUSTACÉS, ŒUFS, POISSONS, ARACHIDES, SOJA, LAIT, FRUITS À COQUES, CÉLERI, MOUTARDE, GRAINES DE SÉSAME, ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES EN CONCENTRATION DE PLUS DE 10MG, LUPIN, MOLLUSQUES ET PRODUITS À BASE DE CES PRODUITS*). À VOTRE DEMANDE, NOS COLLABORATEURS VOUS RENSEIGNERONT SUR LA PRÉSENCE DE CES INGRÉDIENTS DANS VOTRE SÉLECTION SANS TOUTEFOIS POUVOIR VOUS EN GARANTIR L'ABSENCE.

TOUTES NOS PRESTATIONS SONT TAXES ET SERVICE COMPRIS - MENUS HORS BOISSON - PRIX NETS EN EUROS.

LES VIANDES BOVINES SONT NÉES, ÉLEVÉES ET ABATTUES EN EUROPE.

[RESERVEZ VOTRE TABLE](#)

[Tél. : +33 \(0\)1 42 65 06 85](#)

