



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 €

THON ROUGE MI- CUIT
GRANITÉ D'EAU DE TOMATE, ALGUES ROUGES, CONCOMBRE

CARRÉ DE PORC CUIT AU BARBECUE
SAUCE AUX HERBES FERMENTÉE, CHOU POINTU GRILLÉ

FRAISES MERINGUÉES, GLACE AU LAIT
COCO CRAQUANTE, ALOÈS CONFITE

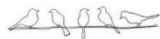
JARDIN D'ENFANCE

AU DÎNER, LES LÉGUMES SONT À L'HONNEUR

BOUQUET DU JARDIN



CAPPELLETTI DE RICOTTA À LA PISTACHE
CONSOMMÉ DE CHAMPIGNONS DE PARIS, HARICOTS VERTS CROQUANTS



PANISSES AU POIREAU, CÉLERI RAVE FUMÉ ET CUIT AU SEL



FRAISES MERINGUÉES, GLACE AU LAIT
COCO CRAQUANTE, ALOÈS CONFITE

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

FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES ET POTIRON

TRUFFE D'ÉTÉ, BASILIC, 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 BŒUF BRAISÉ, SAUCE BALSAMIQUE

PETIT POIS, OIGNONS, ÉMULSION VERVEINE

34

MERLAN DE LIGNE DU GOLFE DE GASCogne

RILLETES DE PORC AU POIVRON ET À L'AUBERGINE

32

VIANDES

CAILLE DE VENDÉE FARCIE AU FOIE GRAS DE CANARD

CAROTTES AU VINAIGRE DE SUREAU

38

CANE MI- SAUVAGE DE LA FERME DE L'ENTILLÈRE

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

11

ENTREMET À LA ROSE, COMME UNE TARTELETTE AUX FRUITS

SORBET À LA FRAISE

11

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

PRESSÉ DE COCHON DE LAIT NOIR DE BIGORRE

FEUILLETÉ CACAO, JEUNE LAITUE, TRUFFE D'ÉTÉ

PIGEONNEAU DE MESQUER EN CROûTE DE CÉLERI

LÉGUMES DU MOMENT

ENTREMET À LA ROSE, COMME UNE TARTELETTE AUX FRUITS

SORBET À LA FRAISE

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](#)

