



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 €

MI- CUIT DE THON BLANC
EAU DE TOMATE ET ALGUES SAUVAGES

FILET DE CANETTE, SAUCE À L'ORANGE
ESPUMA DE POMME DE TERRE FUMÉE ET PICKLES D'OIGNONS ROUGE

ENTREMET AU CHOCOLAT NOIR
SORBET AUX ABRICOTS ET GELÉE DE CAMPARI

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.

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

PRIX NETS TTC SERVICE COMPRIS EN EUROS

LA CARTE

ENTRÉES

	€
HOMARD BLEU DE BRETAGNE EN CEVICHE AVOCAT À LA VERVEINE, MOZZARELLA	27
TOURTEAU DES CÔTES NORMANDES ET BŒUF DE GALICE CONSOMMÉ DE CREVETTES GRISES AU CITRON VERT	25
TARTARE DE VEAU DU PAYS BASQUE ARTICHAUT CITRONNÉ, FOIE GRAS DE CANARD, AMANDES FRAÎCHES	24

POISSONS

ANGUILLE ET BŒUF BRAISÉ, SAUCE BALSAMIQUE PETIT POIS, OIGNONS, ÉMULSION VERVEINE	34
MERLAN DE LIGNE POCHÉ, SAUCE CITRON TUILE CROUSTILLANTE AU PARMESAN ET POMME DE TERRE	32

VIANDES

CAILLE FARCIE AU FOIE GRAS DE CANARD, JUS DE CAILLE FLEUR DE CAROTTES AU VINAIGRE DE SUREAU	38
ROULÉ DE LAPEREAU, SAUCE AU MOKA LÉGUMES DU MOMENT	35
FAUX-FILET DE BŒUF DE SALERS, SAUCE PROVENÇAL PANISSE, CAMEL AU CUMIN	36

FROMAGES

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

DESSERTS

CROQUANT DE CHOCOLAT BLANC, FRAISES PÉTILLANTES AU SIROP DE SUREAU MOUSSE MASCARPONE ET SORBET VIN ROUGE	14
CORAIL EXOTIQUE AU FRUIT DE LA PASSION ET À L'ANANAS ÉCUME COCO, SORBET FRAMBOISE	14
ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS	12

CHEF DE CUISINE : ICHIEI TAGUMA

BRUYÈRES

HOMARD BLEU DE BRETAGNE EN CEVICHE
AVOCAT À LA VERVEINE ET MOZZARELLA

RAVIOLES D'ARTICHAUT AU CITRON
SAUCE CARAPACE ET CONFIT DE NOISETTES

PIGEONNEAU DE MESQUER EN TOURTE SABLÉE DE CÉLÉRI
JUS DE PIGEON, LÉGUMES DU MOMENT

CHOCOLAT ET CASSIS NOIR DE BOURGOGNE

65 €

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 €

JARDIN D'ENFANCE

LES LÉGUMES SONT ICI À L'HONNEUR

GASPACHO DE LÉGUMES ET LAITUE DE SAISON



CAPPELETTI DE CHAMPIGNONS RICOTTA À LA PISTACHE



PANISSE DE POIREAUX CÉLÉRI RAVE FUMÉ ET CUIT AU SEL



ENTREMET AU CHOCOLAT NOIR SORBET À L'ABRICOT ET GELÉE DE CAMPARI

45 €

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

[RESERVEZ VOTRE TABLE](#)

[Tél. : +33 \(0\)1 42 65 06 85](#)

