



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 €

SALADE DE CALAMARS SNACKÉS  
PETIT LAIT DE CHÈVRE EN ASSAISONNEMENT

SUPRÊME DE VOLAILLE CROUSTILLANT ET FARCI  
SAUCE CITRON SALÉE, SPAGHETTI DE COURGETTE

FRAISES MERINGUÉES, GLACE AU LAIT  
COCO CRAQUANTE, ALOÈS CONFITE

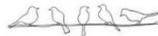
JARDIN D'ENFANCE

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 €

# LA CARTE

## ENTRÉES

	€
CROUSTILLANT DE HOMARD BLEU DE BRETAGNE AVOCAT À L'ESTRAGON, NOISETTE FRAÎCHE	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 BRAISÉS, SAUCE BALSAMIQUE PETIT POIS, OIGNONS, ÉMULSION VERVEINE	34
LIEU JAUNE DE LIGNE DE VENDÉE RILLETTES DE PORC AU POIVRON ET À L'AUBERGINE	32

## VIANDES

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

## FROMAGES

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

## DESSERTS

COMME UN MONT-BLANC PRALINÉ /CHOCOLAT GLACE RHUM-RAISIN, ÉMULSION ANISÉE, PAMPLEMOUSSE	12
MANGUE ET CHOCOLAT BLANC EN TEXTURE MOUSSE COCO, GLACE À LA MANGUE	10
ASSORTIMENT DE GLACES ET SORBETS	12

CHEF DE CUISINE : ICHIEI TAGUMA

## BRUYÈRES

CROUSTILLANT DE HOMARD BLEU DE BRETAGNE  
AVOCAT À L'ESTRAGON, NOISETTE FRAÎCHE

RILLETTES DE COCHON DE LAIT NOIR DE BIGORRE  
FEUILLETÉ CACAO, TRUFFE D'ÉTÉ

PIGEONNEAU DE MESQUER EN CROÛTE DE CÉLERI  
LÉGUMES DU MOMENT

COMME UN MONT-BLANC PRALINÉ/CHOCOLAT  
GLACE RHUM-RAISIN, ÉMULSION ANISÉE, PAMPLEMOUSSE

65 €

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

## ESTAMPES

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

[RESERVEZ VOTRE TABLE](#)

[Tél. : +33 \(0\)1 42 65 06 85](#)

