



*Bienvenue*

Chez Louise nous vous faisons découvrir une cuisine raffinée basée autour de produits issus de l'agriculture locale ou **Bio**.  
Nous faisons maison et nous en sommes fiers

## *Menu Louise..*

12 €

Paté en croute de volaille  
*Confit d'échalote au vin rouge*

&

Dos de cabillaud roti  
*Légumes du marché, beurre nantais*

&

Mousse "Gajana"  
*Zestes d'oranges*

Chaque jour notre chef vous propose de revisiter des grands classiques de la cuisine française avec surprise et gourmandise

## *Menu balade..*

Laissez vous guider par les inspirations de notre brigade à travers un menu élaboré pour vous

34 €

Entrée, plat et dessert



Carte virtuelle, Virtual Menu  
[www.chezlouise/cartevirtuel.com](http://www.chezlouise/cartevirtuel.com)



## Entrées

Chou-fleur et brocolis crus & cuits  
*Blinis maison, crème de haddock fumé* 23 €

Granny smith comme des ravioles & crabe  
*Emulsion fenouil et condiments asiatiques* 12 €

Foie gras de canard et poire poivrée  
*Feuillantine craquante & gelée de citron vert* 14 €

## Plats

Ballottine de volaille "LABEL ROUGE"  
*Farce aux girolles & risotto Saint-Félicien* 19 €

Lotte d'atlantique bardée au lard  
*Salicornes et poireaux fondants, beurre blanc* 21 €

Magret de canard cuisson basse température  
*Poêlée de pommes grenaille et poires, jus épicé* 22 €

Entrecôte 220gr de bœuf "BLACK ANGUS"  
*Pomme Ana & sauce poivre whisky* 24 €

*Prix net TVA et service compris*



## Desserts

Assortiment de fromages affinés <i>Salade croquante et confiture poire Riesling</i>	8 €
Fondant chocolat cœur cassis <i>Granité gingembre</i>	7 €
Tartelette citron servie chaude <i>Meringue italienne et fruits confits</i>	7 €
Paris-Brest revisité <i>Chou noir au sésame &amp; crème mangue</i>	7 €

## Vin du mois

Meursault 2014

"Les Narvaux" - J-M Bouzereau

Verre 15cl

9 €

*Prix net TVA et service compris*