



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



Entrées

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

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

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

Plats

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

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

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

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

Prix net TVA et service compris



Desserts

Assortiment de fromages affinés 8 €
Salade croquante et confiture poire Riesling

Fondant chocolat cœur cassis 7 €
Granité gingembre

Tartelette citron servie chaude 7 €
Meringue italienne et fruits confits

Paris-Brest revisité 7 €
Chou noir au sésame & crème mangue

Vin du mois

Meursault 2014

"Les Narvaux" - J-M Bouzereau

Verre 15cl

9 €

Prix net TVA et service compris