



Menu Louis hiver 2025/26

A composer - identique pour l'ensemble du groupe

- › Crème de pleurotes
- › Filet de maquereau fumé aux agrumes et cardamome, pommes de terre
- › Saumon mariné, trilogie de choux-fleurs, crème aux herbes
- › Filet de bar, pesto de mâche, crémeux de carottes, paysanne glacée à l'orange sanguine
- › Effiloché de canard façon parmentier, jus au vin rouge
- › Risotto truffé, fricassée de légumes

Brie de Meaux, salade verte

- › Macaron vanille, mousse au caramel beurre salé
- › Poire pochée au vin épicé

Vins : rouge et blanc 1 bouteille/2 personnes

Eaux de Royaumont

Café



photos : Olivier Ouadah, C Paris