



carte D AUTOMNE 2026

Les Entrées

Foie gras à l'ail noir et grué de cacao

Foie gras with black garlic and cocoa nibs

18.00€

Homard, conchiglioni, aubergines blanches, tomates confites, Ossau Iraty

Lobster, conchiglioni pasta, white aubergines, confit tomatoes, Ossau-Iraty cheese

18.00€

Vitello Tonnato, aubergines blanches, parmesan et condiments

Vitello tonnato, white aubergines, Parmesan and condiments

16.00€

Carpaccio de Saint Jacques au caviar Sturia, radis green meat 

Scallop carpaccio with Sturia caviar and Green Meat radish

18.00€

Le végétal

Conchiglioni champignons, Ossau Iraty, vierge de légumes

Mushroom conchiglioni, Ossau-Iraty cheese, vegetable vinaigrette



16.00€

Risotto en salsa verde, courge rôtie, beurre de cresson



Salsa verde risotto, roasted squash, watercress butter

18.00€

Les Poissons

Tataki de thon rouge de ligne, citron confit 

Pêches bretonne

Line-caught bluefin tuna tataki, preserved lemon 28.00€

Turbot cardons mijotés au lard d'Aoste, petits champignons 

Pêches européennes

Turbot, cardoons braised with Aosta Valley bacon, baby mushrooms 28.00 €

Demi-homard Breton (selon arrivage) env 400gr 

Half Breton lobster (subject to availability), approx. 400g 45.00 €

Les Viandes

Filet de bœuf Rossini escalope de foie gras, courge rôtie et jus parfumé au Chipotle 34.00 €

Rossini beef fillet with foie gras, roasted squash and Chipotle-infused

Bœuf d'origine bretonne, Montbéliard

Ris de veau de cœur braisé « Façon Louboutin », crème de morilles 34.00€

Veau d'origine Française

Braised heart sweetbreads, "Louboutin Style," with morel cream. 

Effiloché de porc confit à l'érable et houblon polenta moelleuse 28.00€

Origine Française

Pulled pork confit with maple syrup and hops, creamy polenta

Demi pigeon en salmi, escalope de foie 34.00€

Origine Française

Pulled pork confit with maple syrup and hops, creamy polenta

Côte de bœuf de la Ferme de la Prêle (1 kg, pour deux) 58.00€

Bœuf d'origine Brissac Loire Aubance 49 France

Prime rib from Ferme de la Prêle (1 kg, for two people) 

Les Fromages

10.00 €

Sélection de fromage 

Selection of fine cheeses

Ou

Chèvre chaud aux figues

Warm goat's cheese with figs

Desserts

10.00 €

Miroir du Louet

(miroir au Rhum, cassis, fruits noirs, sorbet cassis)

Rum mirror, blackcurrant, dark berries, blackcurrant sorbet

Soufflé banane et caramel

Banana and caramel soufflé

Carotte cake aux épices douces, glace bulgare

Carrot cake with mild spices, Bulgarian yogurt ice cream

Mousse au chocolat façon Monsieur Paul,
notes d'oranges, crumble cacao, fleur de sel et orange sanguine

Monsieur Paul-style chocolate mousse, orange notes, cocoa crumble, fleur de sel and blood orange

 *Sans gluten*

 *Plats végétariens sur demande*

 *Chers clients, certains de nos plats peuvent contenir des allergènes (gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusques).*

Pour toute allergie ou intolérance alimentaire, merci de nous en informer afin que nous puissions vous conseiller au mieux.

 *Vegetarian options available on request*

 *Some dishes may contain allergens (gluten, shellfish, eggs, fish, peanuts, soy, milk, nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulfites, lupin, molluscs).  Please inform us of any allergy or dietary intolerance.*

Chers clients, certains de nos plats peuvent contenir des allergènes (gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, sulfites, lupin, mollusques).

Pour toute allergie ou intolérance alimentaire, merci de nous en informer afin que nous puissions vous conseiller au mieux.

Prix Net, Service compris