

CHEZ MARIE LOUISE

On cuisine pour vos papilles !

Entrées :

Tartare de saumon à la mangue, guacamole et agrumes	10€
Antipasti de légumes grillés, mozzarella di Buffala et pesto	9€
Salade d'artichauts violets, roquette et parmesan	9€
Tempura de gambas sauce samouraï et jeunes pousses	12€

Plats :

Risotto aux asperges et artichauts	15€
Magret de canard fondant sauce au poivre vert et pommes de terre sautées	18€
Carré d'agneau* rôti, purée de flageolets, samoussa et jus corsé	18€
Filet de bar bio rôti, tapenade d'olives vertes, sauce vierge et haricots verts grillés	16€

Desserts :

Crottin de chèvre demi-sec de chez Stéphane Balay (fromagerie artisanale de Veretz)	7€
Tarte fine aux pommes, crème d'amande	9€
Gâteau coulant au chocolat, sauce caramel beurre salé	7€
Tiramisu maison au café et amareto	8€
Salade de fruits composés au sirop d'orange et cannelle	8€

Notre pain provient de la maison **Dupain** qui élabore ses pains et baguettes à partir de farines biologiques finement sélectionnées auprès d'artisans meuniers.

* La ferme de Clavisy à **Noyers-sur-Serein (89310)**, en Bourgogne : **Guillaume Verdun** « travaille avec une exigence de la qualité qui impose l'excellence de son métier. La sélection des races, l'alimentation attentive, le choix du moment d'abattage, la maturation réfléchi et, à la fin, l'amour du chef

Prix Net TTC - Service compris - Tickets restaurants uniquement le midi

CHEZ MARIE LOUISE

qui mitonne sont les ingrédients indispensables pour que la magie opère dans l'assiette. » (Anne Carpentier, Les Grands Ducs)

We cook for your taste buds!

Starter:

Salmon tartare with mango, avocado and citrus	10€
Grilled vegetables Antipasti with mozzarella di buffala and pesto	9€
Purple artichokes salad with rocket salade and parmesan	9€
Prawns tempura samourai sauce and young leaves	12€

Main course:

Asparagus and artichokes Risotto	15€
Duck breast with green pepper sauce and sauteed potatoes	18€
Rack of lamb *, flageolet purée, samosa and full-bodied juice	18€
Organic sea bass fillet roasted, green olive tapenade, virgin sauce and green beans	16€

Dessert :

Goat cheese from Stéphane Balay (fromagerie artisanale de Veretz)	7€
Fine apple pie, almond cream	9€

CHEZ MARIE LOUISE

Creamy chocolate cake, salted butter caramel

7€

Homemade tiramisu with coffee and amareto

8€

Fruits salad with orange and cinnamon syrup

8€

Our bread comes from the house Dupain which elaborates its breads and
baguettes from
finely selected organic flours from millers.

*The farm of Clavisy in Noyers-sur-Serein (89310), in Burgundy: Guillaume Verdun "works with a requirement of quality which imposes the excellence of his trade. The selection of breeds, attentive feeding, the choice of the time of slaughter, reflective maturation and, in the end, the love of the chef who makes the essential ingredients for magic to work on the plate.
"(Anne Carpentier, The Great Dukes)