

CHEZ MARIE LOUISE

On cuisine pour vos papilles !

Entrées :

Bœuf* mi- cuit mariné à l'huile de noisettes et sa déclinaison de betteraves <i>Half cooked beef marinated with hazelnuts oil, beets</i>	11€
Velouté de cèpes et parmesan déstructuré, châtaignes grillées <i>Velouté of ceps and parmesan cheese, roasted chestnuts</i>	9€
Saumon Gravlax, rattes et crème de raifort <i>Gravlax salmon, potatoes and horseradish cream</i>	10€
Aumônière de chèvre au cumin, dattes et jeunes pousses de moutarde <i>Goat cheese aumônière with cumin, dates and mustard young leaves</i>	9€

Plats :

Linguine aux palourdes <i>Linguine with clams</i>	18€
Filet d'agneau rôti et ses endives caramélisées, poêlée de girolles, jus corsé <i>Roasted lamb, caramelized endives, sauteed girolles, full-bodied sauce</i>	22€
Suprême de volaille fermier rôti, gratin de patates douces et pommes de terre, tuile de parmesan sauce forestière <i>Chicken supreme roasted, sweet potatoes and potatoes gratin, parmesan crisp, mushrooms sauce</i>	19€
Poisson frais du jour, crème de potimarron au citron vert, beurre blanc aux fruits de la passion <i>Fresh fish of the day, pumpkin cream with lime, passion fruits butter sauce</i>	19€

Fromage :

Duo de fromages (chèvre demi-sec de chez Stéphane Balay et le fromage du mois) <i>Cheese plate (Goat cheese from Stéphane Balay and cow cheese of the month)</i>	8€
---	----

Desserts :

Brioche perdue maison en crème brûlée à la pistache et framboises <i>Homemade French brioche toast with pistachio crème brûlée and raspberries</i>	12€
Pomme cuite au sirop de vanille, mousse de Calvados et crumble <i>Cooked apple in vanilla syrup, Calvados mousse and crumble</i>	10€
Tarte aux figues et miel, glace Spéculoos <i>Figs and honey pie, Speculoos ice cream</i>	10€
Fondant aux poires et chocolat, coulis de poire à la badiane <i>Pear and chocolate fondant cake, pear coulis with badian</i>	9€

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