



VILLA
LOISEAU DES SENS.®

SHORO ITO NOTRE CHEF VOUS PROPOSE UNE CUISINE PRIVILEGIANT LE BIO ET
LE SANS GLUTEN.

NOS FOURNISSEURS SONT MAJORITAIREMENT DE NOTRE RÉGION ET
PERMETTENT QUALITÉ ET FRAIS

NOUS CUISINONS DE NOMBREUX INGRÉDIENTS DONT CERTAINS PEUVENT ÊTRE ALLERGISANTS
(CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, CRUSTACÉS, OEUFS, POISSONS, ARACHIDES, SOJA, LAIT, FRUITS À
COQUES, CÉLERI, MOUTARDE, GRAINES DE SÉSAME) NOS COLLABORATEURS VOUS RENSEIGNERONT SUR
LA PRÉSENCE DE CES INGRÉDIENTS DANS VOTRE SÉLECTION SANS TOUTEFOIS POUVOIR VOUS EN
GARANTIR L'ABSENCE.

POUR DÉBUTER	EN €
OMBLE DE FONTAINE DE CRISENON BIO COURGETTE ET CÉLERI RAVE	16
LA TOMATE OUBLIÉE... AVOCAT, FROMAGE FRAIS DES FORMES DE PIERRETTE, VINAIGRETTE D'AGRUMES	12
QUASI DE VEAU BIO DANS L'IDÉE D'UN CARPACCIO, BETTERAVE SAUCE VITTELO TONNATO	18
GALETTE DE QUINOA BIO AUTOUR DES LÉGUMES DE NOS MARAICHERS, SARASSOU DE BRILLAT SAVARIN	13
LES PIEDS DANS L'EAU	
BOURRIDE DE LIEU JAUNE FENOUIL, LAITUE ET HARICOTS COCO	20
BARBUE SAUVAGE CAROTTE ET PARFUM DE VERVEINE	24
LOTTE CHOUX ET LARD	30
DÉTOUR DANS NOS PÂTURAGES	
PIÈCE DE BŒUF CHAROLAISE BIO BROCOLI, OIGNON DOUX, POMME DE TERRE	25
PINTADE FERMIÈRE BIO CHOUX RAVE, CITRON, RAGOÛT D'ÉPEAUTRE	22
AGNEAU DE LA FERME DE LEMOINE BIO POIVRON, ARTICHAUT, POLENTA	30
CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS DE NOTRE RÉGION	13
LES DESSERTS	
CHOCOLAT ET FRAMBOISE BIO SANS GLUTEN	18
FRAISE ET RHUBARBE BIO EN DIFFÉRENTES TEXTURES SAUCE AU YAOURT	15
TARTELETTE SELON L'INSPIRATION DE NOTRE PÂTISSIER	13
NECTARINE ET TAPIOCA (SANS SUCRE ET GRAISSES ANIMALES) LAIT DE COCO, VERVEINE, GAVOTTE AU CITRON	14



VILLA
LOISEAU DES SENS®

MENU « RETOUR DU MARCHÉ »

A LA RECHERCHE DE PRODUIT AU PLUS PRÈS DES PRODUCTEURS,
SHORO ITO, NOTRE CHEF DE CUISINE, VOUS PROPOSE CE MENU DÉJEUNER AUTOUR DE
CULTURES ET ÉLEVAGES DE FERMES LOCALES.

MENU SERVI UNIQUEMENT AU DÉJEUNER DU MARDI AU SAMEDI

LA TOMATE OUBLIÉE...

AVOCAT, FROMAGE FRAIS DES FORMES DE PIERRETTE, VINAIGRETTE D'AGRUMES

BOURRIDE DE LIEU JAUNE

FENOUIL, LAITUE ET HARICOTS COCO

TARTELETTE SELON L'INSPIRATION DE NOTRE PÂTISSIER

LE MENU, 32€

MENU VÉGÉTARIEN

MENU TOUT AUTOUR DE PRODUITS D'ORIGINES VÉGÉTALES, LE FROMAGE PEUT ÊTRE REMPLACÉ PAR UN DESSERT POUR
LES PERSONNES INTOLÉRANTES AUX GRAISSES ANIMALES

GALETTE DE QUINOA BIO

AUTOUR DES LÉGUMES DE NOS MARAICHERS, SARRASSOU DE BRILLAT SAVARIN

JARDIN DE LÉGUMES À LA NOISETTE DE CHEZ CHRISTOPHE ET LAURENT

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS DE NOTRE RÉGION

NECTARINE ET TAPIOCA

LAIT DE COCO, VERVEINE, GAVOTTE AU CITRON

LE MENU, 49€



VILLA
LOISEAU DES SENS.®

MENU BIEN-ÊTRE

OMBLE DE FONTAINE DE CRISENON BIO
COURGETTE ET CÉLERI RAVE DES JARDINS DE PANNECIÈRE

BOURRIDE DE LIEU JAUNE
FENOUIL, LAITUE ET HARICOTS COCO
OU
PIÈCE DE BŒUF CHAROLAISE BIO
BROCOLI, OIGNON DOUX, POMME DE TERRE

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS DE NOTRE RÉGION

CHOCOLAT ET FRAMBOISE BIO ET SANS GLUTEN

LE MENU, 49€

MENU PLAISIR

QUASI DE VEAU BIO
DANS L'IDÉE D'UN CARPACCIO, BETTERAVE SAUCE VITTELO TONNATO

BARBUE SAUVAGE
CAROTTE ET PARFUM DE VERVEINE

CANETTE
ABRICOT, HARICOT VERT

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS DE NOTRE RÉGION

FRAISE ET RHUBARBE BIO EN DIFFÉRENTES TEXTURES
SAUCE AU YAOURT

LE MENU, 59€

RESERVEZ VOTRE TABLE

Tél. : +33 (0)3 45 44 70 00

