



LOISEAU  
RIVE GAUCHE®

AUTOMNE - 2020

## MENU DU DÉJEUNER

ÉPHÉMÈRE 37 € (ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT)

ÉPHÉMÈRE 49 € (ENTRÉE, PLAT, DESSERT)

(SERVI EN 1 HEURE)

*METS ET ACCORDS DU SOMMELIER 79€*

*METS ET ACCORDS DU SOMMELIER SANS ALCOOL 64€*

TOMATES DE CARRIÈRES SUR SEINE, SARDINES DE SAINT GILLES CROIX DE VIE

CABILLAUD DE ROSCOFF, COURGETTE ZÉPHIR, PISTOU DE PISTACHES

OU

AGNEAU DU PAYS D'OC, RISO DE PETIT ÉPEAUTRE

LES MIRABELLES

RARETÉ

CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS PAR BERNARD ANTONY 18 €

MENU DU DÉJEUNER OU DÎNER

ESSENTIEL 6 SERVICES

75 €

*METS ET ACCORDS DU SOMMELIER 120€*

*METS ET ACCORDS DU SOMMELIER SANS ALCOOL 105€*

*MENU SERVI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES*

LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR L'INSPIRATION DU CHEF OMAR DHIAB  
AFIN DE DÉCOUVRIR UNE CUISINE RYTHMÉE PAR LES SAISONS  
ET LE TRAVAIL DE NOS PRODUCTEURS.

OMAR DHIAB

CHAQUE MENU REPRÉSENTE LA GÉNÉROSITÉ  
ET LE TRAVAIL DE NOS PRODUCTEURS

MENU DU DÎNER

PLAISIR 8 SERVICES

128 €

*METS ET ACCORDS DU SOMMELIER 200 €*

JAUNE D'ŒUF CONFIT BIO, KASHA ET POUSES DU COISIC

TOURTEAUX AU COURT BOUILLON, MELON MARINÉ,  
CONDIMENT CORAIL

COQUILLAGES RAFRAÎCHIS D'UN SUC VÉGÉTAL

SAINT PIERRE DE LA BAIE DE QUIBERON

VEAU DU LIMOUSIN

FROMAGES AFFINÉS PAR BERNARD ANTONY

FIGUE DE SOLLIES

PÊCHE DE VIGNE

CHOCOLAT TANNÉA — GLACE AMANDE

LOISEAU RIVE GAUCHE

OMAR DHIAB

05 OCTOBRE 2020 : NOS PRODUITS SONT FRAIS ET DE SAISON,  
DONC SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS D'UNE SEMAINE À UNE AUTRE

RESERVEZ VOTRE TABLE

Tél. : +33 (0)1 45 51 79 42

