

B

LOISEAU

RIVE GAUCHE®

*La carte du restaurant gastronomique allie modernité et tradition à Paris. La cuisine du chef **Omar Dhiab** est à la fois brute, simple et gourmande. La terre et ses légumes, guident sa réflexion et sa créativité. Il est très attaché aux terroirs, et a beaucoup de respect pour la grande tradition, notamment les sauces. Un goût franc, le meilleur produit, dont on ne pervertit pas le goût : le credo cher à Bernard Loiseau.*



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...

A la carte

Entrées :

Starters

Croque de ris de veau, condiment Grenobloise <i>Crispy veal sweetbread, with Grenobloise condiment, and veal juce</i>	28 €
Veau du Limousin, champignon d'Ile de France, anguille fumée <i>Marinated veal from Limousin, Paris mushrooms, and smoked eel</i>	32 €
Coquillages de nos côtes, sucs végétal <i>Shellfish, vegetables freshwater</i>	32 €

Plats :

Mains courses

Homard de la Côte d'Opale, pois chiche épicés, jus d'un couscous <i>Blue lobster, spicy chickpeas, couscous juce</i>	60 €
Turbot de la baie de Quiberon, aubergine laquée, extraction de mûres fermentées <i>Turbot, glazed eggplant, fermented blackberries</i>	58 €
Agneau du Pays d'Oc, riso d'orge perlé <i>Lamb in several parts, cereals</i>	52 €

Fromages :

Cheeses

Chariot de fromages affinés par Bernard Anthony	18 €
---	------

Desserts :

Desserts

Chocolat Madong et lait <i>Madong variety chocolate, milk</i>	18 €
Figues de Carpentra, noix, sirop de merisier <i>Figs, nuts, cherrywood syrup</i>	18 €

Automne - 2021

Autumn - 2021

Menu Essentiel
Uniquement au dîner

Menu en 6 services, 120 €
(Mise en bouche, 2 entrées, 2 plats, 1 dessert)

A tasting menu with 6 courses 120€
(1 « mise en bouche », 2 starters, 2 mains courses ,1 dessert)

Menu servi pour l'ensemble des convives
The menu will be served for the whole table

Automne - 2021

Autumn - 2021

Déjeuner

Ephémère 40€ (entrée, plat ou plat, dessert)

Ephémère 59 € (entrée, plat, dessert)

Ephémère 69 € (entrée, plat, fromage, dessert)

Coquillages rafraîchis d'un suc végétal

Poulpe à la braise – Haricots verts de Carrières Sur Seine – Mûres fermentées

Ou

Agneau du Pays d'Oc, Riso de petit épeautre, jus d'agneau

Chariot de fromages affinés par Bernard Antony

Figues de Solliès, granola moelleux, sirop de merisier