

# LOUISE

## Brunch

888  
per person

### Pleasure of sharing

**Velouté de petits pois glacé à la menthe**  
Chilled green peas velouté with mint

**Œuf en gelée, pousse de salade au vinaigre de Xérès**  
Soft boiled egg in jelly, Cherry vinegar salad

**Pâté en croûte Louise à la truffe noire**  
Homemade "Louise" black truffle pâté en croûte

**Brioche gourmande au homard**  
"Louise" lobster roll

**Légumes de printemps de Laurent Berrurier à la Grecque**  
Laurent Berrurier spring vegetables "à la Grecque"

Champagne Billecart Salmon, Brut Réserve NV

### Splendor of choices

**Cheveux d'anges, caviar Kristal, truffe noire, Kombu**  
Angel hair pasta, Kristal caviar, black truffle, kombu +268

**Œuf fumé, pulpe de pomme de terre, chorizo, sarrasin**  
Smoked organic egg, potato, chorizo, buckwheat

**Les asperges blanches de la vallée de la Loire sauce Hollandaise fumée**  
Loire valley white asparagus, smoked hollandaise sauce +188

**Cuisses de grenouilles en persillade, purée de persil, croûtons**  
Sautéed Hong Kong froglegs, parsley, garlic crisps

"Jaboulet Ainé", Parallèle 45, Côtes du Rhône, 2021

### Feels like home

**Poulet jaune rôti, riz gourmand Niigata en cocotte, petite salade**  
Roasted Hong Kong yellow chicken, Niigata rice "en cocotte", salad  
(1/2 chicken served for two guests)

**Sole de Bretagne à la Grenobloise, pomme de terre nouvelles de Noirmoutier et asperges vertes de Jérôme Galis**  
Brittany Dover sole "à la Grenobloise", Noirmoutier potatoes and Jérôme Galis green asparagus +488  
(serves up for four guests)

**Épaule d'agneau de lait braisée au citron confit, graines de coriandre et fenouil, "Gremolata" menthe et persil, jus d'agneau**  
Braised milk fed lamb shoulder with preserved lemon, coriander and fennel seeds, mint and parsley "Gremolata" lamb jus +388  
(serves up for four guests)

Moulin-À-Vent "Couvent des Thorins" 2019

### Sweet memories

**Profiteroles, glace à la vanille de Tahiti, sauce chocolat**  
Profiteroles, Tahiti vanilla ice cream, chocolate sauce

788  
2 hrs free flow  
Champagne & Wine pairing

10% service charge applies