



M A I S O N

LOUISE

KITCHEN • BAR • GARDEN

Christmas Menu

3 SERVICES
3 COURSES



Christmas Menu

3 SERVICES
3 COURSES

APÉRITIF DE BIENVENUE & AMUSE-BOUCHE
WELCOME DRINK & APPETIZER

Entrée / Starter

**NOIX DE SAINT-JACQUES SAUTÉES, RÖSTI DE POMMES DE TERRE, ŒUFS DE SAUMON
& SAUCE BEURRE BLANC**

SAUTÉED SCALLOPS, POTATO RÖSTI, SALMON ROE & BEURRE BLANC SAUCE

WINE PAIRING: SANCERRE – DOMAINE DANIEL CHOTARD

Plat / Main Course

MAGRET DE CANARD, POLENTA, ENDIVES ROUGES BRAISÉES & SAUCE AU POIVRE

DUCK BREAST, POLENTA, BRAISED RED ENDIVES & PEPPER SAUCE

WINE PAIRING: CAHORS, A.O.C. - CHÂTEAU DU CÈDRE

Dessert

MILLE-FEUILLE DE POIRE WILLIAMS POCHÉE & SABAYON AU CHAMPAGNE POMMERY

MILLE-FEUILLE OF POACHED WILLIAMS PEAR & POMMERY CHAMPAGNE SABAYON

WINE PAIRING: SAUTERNES A.O.C. RÉSERVE - MOUTON CADET

115€

CHRISTMAS MENU
EXCLUDING DRINKS

50€

WINE PAIRING



M A I S O N

LOUISE

KITCHEN • BAR • GARDEN

Christmas Vegetarian Menu ✓

3 SERVICES
3 COURSES



Christmas Menu ✓

3 SERVICES
3 COURSES

APÉRITIF DE BIENVENUE & AMUSE-BOUCHE
WELCOME DRINK & APPETIZER

Entrée / Starter

CARPACCIO DE BETTERAVE ROUGE, CITRON D'AMALFI & VINAIGRE BALSAMIQUE
BEETROOT CARPACCIO, AMALFI LEMON & BALSAMIC VINEGAR

WINE PAIRING: MÂCON-VILLAGE A.O.C. - LOUIS JADOT

Plat / Main Course

CHOU-FLEUR RÔTI, CAFÉ, BERGAMOTE & AMANDES TORRÉFIÉES
ROASTED CAULIFLOWER, COFFEE, BERGAMOT & TOASTED ALMONDS

WINE PAIRING: CAHORS, A.O.C. - CHÂTEAU DU CÈDRE

Dessert

MILLE-FEUILLE DE POIRE WILLIAMS POCHÉE & SABAYON AU CHAMPAGNE POMMERY
MILLE-FEUILLE OF POACHED WILLIAMS PEAR & POMMERY CHAMPAGNE SABAYON

WINE PAIRING: SAUTERNES A.O.C. RÉSERVE - MOUTON CADET

95€

CHRISTMAS MENU
EXCLUDING DRINKS

50€

WINE PAIRING



M A I S O N

LOUISE

KITCHEN • BAR • GARDEN

Christmas Menu

4 SERVICES
4 COURSES



Christmas Menu

4 SERVICES
4 COURSES

APÉRITIF DE BIENVENUE & AMUSE-BOUCHE
WELCOME DRINK & APPETIZER

Entrée / Starter

**NOIX DE SAINT-JACQUES SAUTÉES, RÖSTI DE POMMES DE TERRE, ŒUFS DE SAUMON
& SAUCE BEURRE BLANC**

SAUTÉED SCALLOPS, POTATO RÖSTI, SALMON ROE & BEURRE BLANC SAUCE

WINE PAIRING: SANCERRE – DOMAINE DANIEL CHOTARD

Plat / Main Course

RISOTTO CARNAROLI AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES & TRUFFE NOIRE D'HIVER
CARNAROLI RISOTTO WITH WILD MUSHROOMS & BLACK WINTER TRUFFLE

WINE PAIRING: LA CHABLISIENNE, PAS SI PETIT - PETIT CHABLIS

MAGRET DE CANARD, POLENTA, ENDIVES ROUGES BRAISÉES & SAUCE AU POIVRE
DUCK BREAST, POLENTA, BRAISED RED ENDIVES & PEPPER SAUCE

WINE PAIRING: CAHORS, A.O.C. - CHÂTEAU DU CÈDRE

Dessert

MILLE-FEUILLE DE POIRE WILLIAMS POCHÉE & SABAYON AU CHAMPAGNE POMMERY
MILLE-FEUILLE OF POACHED WILLIAMS PEAR & POMMERY CHAMPAGNE SABAYON

WINE PAIRING: SAUTERNES A.O.C. RÉSERVE - MOUTON CADET

130€

CHRISTMAS MENU
EXCLUDING DRINKS

65€

WINE PAIRING



M A I S O N

LOUISE

KITCHEN • BAR • GARDEN

Christmas Vegetarian Menu ✓

4 SERVICES
4 COURSES



Christmas Menu

4 SERVICES
4 COURSES

APÉRITIF DE BIENVENUE & AMUSE-BOUCHE
WELCOME DRINK & APPETIZER

Entrée / Starter

CARPACCIO DE BETTERAVE ROUGE, CITRON D'AMALFI & VINAIGRE BALSAMIQUE
BEETROOT CARPACCIO, AMALFI LEMON & BALSAMIC VINEGAR

WINE PAIRING: MÂCON-VILLAGE A.O.C. - LOUIS JADOT

Plat / Main Course

RISOTTO CARNAROLI AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES & TRUFFE NOIRE D'HIVER
CARNAROLI RISOTTO WITH WILD MUSHROOMS & BLACK WINTER TRUFFLE

WINE PAIRING: LA CHABLISIENNE, PAS SI PETIT - PETIT CHABLIS

CHOU-FLEUR RÔTI, CAFÉ, BERGAMOTE & AMANDES TORRÉFIÉES
ROASTED CAULIFLOWER, COFFEE, BERGAMOT & TOASTED ALMONDS

WINE PAIRING: CAHORS, A.O.C. - CHÂTEAU DU CÈDRE

Dessert

MILLE-FEUILLE DE POIRE WILLIAMS POCHÉE & SABAYON AU CHAMPAGNE POMMERY
MILLE-FEUILLE OF POACHED WILLIAMS PEAR & POMMERY CHAMPAGNE SABAYON

WINE PAIRING: RÉSERVE SAUTERNES A.O.C. - MOUTON CADET

105€

CHRISTMAS MENU
EXCLUDING DRINKS

65€

WINE PAIRING