
LES SPÉCIALITÉS DE L'ÉTÉ

CHEZ LOUIS

Soupe de noix de coco et de patates douces 14.50

Süßkartoffel - Kokossuppe mit Erdnüssen
und Crevetten im Kartoffelmantel

Artichaut entier 17.50

Ganze Artischocke mit Krabben Dip
und Knoblauch Croûtons

Filet de truite 30.00

Lachsforellenfilet mit knusprigem Rohschinken,
Spargelrisotto und confierten Cherrytomaten

Caille entière 42.00

Ganze Wachtel mit Entenleber und Dörrpflaume,
pommes nouvelles, eingelegte Borettane - Zwiebeln

Suggestion des vins dl / Fl

Aureto Blanc de Provence 2015 10.00 / 67.00
Tramontane Vauchuse

Aureto Autan 2014 8.50 / 58.00
Tramontane Vauchuse

LES SPÉCIALITÉS DE L'ÉTÉ

CHEZ LOUIS

Soupe de noix de coco et de patates douces 14.50

Sweet potato - coconut soup with peanuts
and shrimps wrapped in potato dough

Artichaut entier 17.50

Whole artichoke with crab dip
and garlic croutons

Filet de truite 30.00

Salmon trout fillet with crispy cured ham,
asparagus risotto and cherry tomatoes

Caille entière 42.00

Whole quail with duck liver and dried plums
new potatoes, pickled Borettane - Onions

Suggestion des vins dl / Fl

Aureto Blanc de Provence 2015 10.00 / 67.00
Tramontane Vaucluse

Aureto Autan 2014 8.50 / 58.00
Tramontane Vaucluse