Les femmes de la Brasserie le Louis XVI
invitent le printemps été dans leur cuisine avec un menu
à 24 euros entièrement fait maison
à partir de produits sourcés.

Maison centenaire et ancien bougnat au cœur du 8ième arrondissement,
le Louis XVI est situé au 47, rue des Mathurins en face de la chapelle expiatoire, d'où son nom. Orchestré par une équipe de femmes passionnées qui ont décroché en **2021 deux macarons au label Ecotable** pour leur engagement et la qualité de leurs produits, le Louis XVI est aujourd'hui une brasserie qui compte et marque la différence **dans le quartier stratégique de la Madeleine.**

**Daïna Savesi créatrice du lieu**, impose avec la complicité de la cheffe Sonia Benaouda une carte la plus locavore possible tout en respectant évidemment les saisons.

Avec les nouvelles recettes de printemps et bientôt d'été, la carte évolue au fil des mois pour proposer une cuisine qui fête le produit brut et la gourmandise.
**Entièrement faite maison, la cuisine du Louis XVI se veut avant tout bonne et vertueuse, fédératrice et joyeuse.**

Une carte de printemps qui convoque goûts, saveurs et authenticité
**Une cuisine du jour à l'écoute du produit et des saisons**

**Quelques entrées...**
- Gaspacho petits pois et fèves, huile d'olive, croutons dorés à l'ail, crème de persil

- Risotto navet Boule d'or de l'ami Pauline,  Chips de betteraves
- Carpaccio de betteraves de l'Oise, chèvre frais de la famille Lethielleux, feuilles de sauge en tempura.

## Quelques plats...

- Artichaut gratinés aux crozets de sarrasin, oignons rouges, et parmesan
- Pièce de bœuf maturée - sélection Hugo Desnoyer, sauce aux poivres Malabar
- Burger Fish (petit bateau) - pickles d'oignons, câpres frits, sauce relevée, pommes chips
- Escalopine de veau crème de citron , risotto aux petits pois

## Quelques desserts...

- Tatin à la rhubarbe bio
- Pavlova aux pomelos et oranges de Corse
- Chocolat en deux textures- mousse et crumble

**Entrée, plat du jour / plat du jour, dessert* 24€**
**Entrée, plat du jour, dessert* 28€**
**Plat du jour 18€**

Lien de telechargement des visuels presse //  Attention ! valable 7 jours

Gaspacho petits pois et fèves, huile d'olive, croutons dorés à l'ail, crème de persil.

Communauté de restauration durable

Établissement deux écotables

écotable

www.ecotable.fr