



LE LOUIS PHILIPPE FAIT PEAU NEUVE.

De la ferme Aveyronnaise à Paris



Venez redécouvrir ce lieu si emblématique de la cuisine Parisienne. Situé idéalement dans une enclave romantique en plein cœur du marais et des quais de l'île Saint-Louis, le Louis-Philippe vous attend pour déguster une cuisine bistronomique française dans un cadre convivial.

Des plats triés sur le volet dans les fermes du Nord-Aveyron tels que les viandes de l'Aubrac ou encore Charolais seront réveiller vos papilles.

Pourquoi ne pas opter également pour des plats à partager, comme une planche "made in Aveyron" qui sera accompagnée pour le mieux vos soirées entre amis !

Au menu :

Soupe à l'oignon maison gratiné au comté

Les délicieux œuf bio en meurette

Ou encore le célèbre pâté en croûte maison du Louis Philippe

Pour la suite :

Pot-au-feu Aubrac. Régressif et familiale

Boudin basque et sa pomme Darphin

Une pièce de boucher Aubrac venu du Nord-Aveyronnais

Le risotto de coquille truffe et jambon de paris. Un classique incontournable.

Dessert :

Profiteroles maison sauce chocolat. Pour les gourmands

Baba au rhum chantilly, mascarpone. Traditionnel et généreux

Ou encore la crêpes aux sucres. Pour les grands enfants.

Contact : chloe.gdsc@gmail.com