

LA CARTE



Les Entrées

LE FOIE GRAS	Mi cuit, fait maison, gel de cassis, chutney de tomate et piment d'Espelette	21€
LES BONBONS DE LANGOUSTINES	Croustillants, fenouil mariné, bergamote	25€
LA SALADE FLEUR DE LYS	Saumon fumé, foie gras de canard maison, bœuf wagyu, gambas, fruits et légumes de saison	26€
LA SALADE POTAGÈRE	Fruits et légumes de saison	17€

Les Confections de la Terre

LE MIGNON DE VEAU	Rôti, crème vin jaune et noix, mousseline de patate douce	24€
LE FILET DE BOEUF	Poêlé, sauce sarment de vignes, pomme duchesse	30€
LES ROGNONS DE VEAU	Sauce morilles, mousseline de pomme de terre, légumes croquants	28€
LA TÊTE DE VEAU	Sauce gribiche et ses petits légumes, pickles d'oignons rouges, moules marinières	31€
LE POT AU FEU	De légumes	17€

LE CAVEAU DES LYS

Tous les plats sont confectionnés maison, dressés à la commande.

Nos plats peuvent contenir des allergènes, la liste est à votre disposition à la réception.

Service inclus



Les Confections de la Mer

LE PAVÉ DE SANDRE	Poêlé, crème avocat basilic, riz vénère et petits légumes	27€
LES GAMBAS SAUVAGES	Sauce vierge et fruit de la passion, riz vénère	25€
LE CABILLAUD	Béarnaise à l'orange, risotto de boulgour, pignons de pin	26€

Le plateau de fromages

L'assortiment de quatre variétés	9.50€
----------------------------------	-------

Les Délices

LES ROSES DES SABLES	Tout chocolat, caramel beurre salé, sorbet framboise violette	9€
LE PARFAIT GLACÉ	Glace coquelicot, coulis de fruits rouges et crème fouettée bourbon	9€
LA CRÈME BRÛLÉE	Passion, boule coco	9€
LE FONTAINEBLEAU	Confiture de fruits rouges, sorbet myrtilles, écorce d'orange	8 €
LA PROFITEROLE	Façon éclair, praline rose, glace pralinée	10 €
LE THE/CAFE	Gourmand	11 €
LA PAPILLOTTE	De fruits, sorbet citron basilic et framboise violette, crumble chocolat	8 €

LE CAVEAU DES LYS

Tous les plats sont confectionnés maison, dressés à la commande.

Nos plats peuvent contenir des allergènes, la liste est à votre disposition à la réception.

Service inclus