

LA CARTE



Les Entrées

| | | |
|------------------------------------|--|--------|
| LE FOIE GRAS | Mi cuit, fait maison, compotée de fruits secs, crumble de spéculos | 20.50€ |
| LES BONBONS DE LANGOUSTINES | Croustillants, velouté de potimarron, moutarde à l'ancienne | 25€ |
| LA SALADE FLEUR DE LYS | Saumon fumé, foie gras de canard maison, gambas, fruits et légumes de saison | 23€ |
| LA SALADE POTAGÈRE | Fruits et légumes de saison | 17€ |

Les Confections de la Terre

| | | |
|---------------------------------|---|-----|
| LA BALLOTINE DE VOLAILLE | Farcie aux pruneaux, accompagnée de légumes façon tajine | 24€ |
| LE PAVÉ DE TAUREAU | Charolais, poêlé, sauce grand veneur, pommes grenailles et petits légumes | 30€ |
| LES ROGNONS DE VEAU | Sauce morilles, mousseline de pomme de terre, légumes croquants | 28€ |
| LA TÊTE DE VEAU | Et Saint Jacques, sauce gribiche et ses légumes fondants | 31€ |
| LE RISOTTO | Et petits légumes | 17€ |
| 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

| | | |
|----------------------------|--|-----|
| LES SAINT JACQUES | Flambées au whisky, mousseline de carottes et petits légumes | 27€ |
| LES GAMBAS SAUVAGES | Sauce vierge et fruit de la passion, risotto à l'encre de seiche | 25€ |
| LA DORADE ROYALE | Rôtie, beurre blanc safrané, risotto quinoa rouge et caviar d'aubergines | 26€ |

Le plateau de fromages

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

Les Délices

| | | |
|------------------------------|--|------|
| LE CRUMBLE | De petit Lu, poire fondante, chocolat chaud et glace faisselle | 9€ |
| LE SABLÉ | Au poivre Timut, crémeux de citron, boutons de meringue, sorbet basilic | 9€ |
| LA CRÈME BRÛLÉE | Pistache et framboise, truffes au chocolat | 9€ |
| LE FONTAINEBLEAU | Et son financier à la crème de marron, opaline d'arlequin, glace faisselle | 8 € |
| LA PROFITEROLE | Façon éclair, praline rose, glace pralinée | 10 € |
| LE THE/CAFE | Gourmand | 11 € |
| LA COUPE DE CHAMPAGNE | Gourmande | 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