

LA FORMULE DEJEUNER

Les midis, du jeudi au samedi, sauf jours fériés



Menu 2 plats – 21€
Menu 2 plats + 1 verre de vin + café – 25€
Menu 3 plats - 29€
Menu 4 plats - 34€

Les Entrées

LE FOIE GRAS	Mi cuit, fait maison, compotée de fruits secs, crumble de spéculos
LES ESCARGOTS DE BOURGOGNE	Champignons bruns de Paris, ail confit, accompagnés de crème de pomme de terre
LE VELOUTÉ	De potimarron, carpaccio de Saint Jacques fumées, crème cumbawa

Les Plats

LA TÊTE DE VEAU	Sauce gribiche et ses légumes fondants
LA BALLOTINE DE VOLAILLE	Farcie aux pruneaux, accompagnée de légumes façon tajine
LES GAMBAS SAUVAGES	Sauce vierge et fruit de la passion, risotto à l'encre de seiche

L'assortiment de fromages

Les Délices

LE RIZ AU LAIT	Crémeux et sa tranche de pain perdu, glace pain d'épice
LA CRÈME BRÛLÉE	Pistache et framboise
LE FONTAINEBLEAU	Et son financier à la crème de marron, opaline d'arlequin, glace faisselle

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