

# LA CARTE



## *Les Entrées*

<b>LA PALETTE FLEUR DE LYS</b>	25€
Saumon gravelax fumé, foie gras de canard maison, magret affiné, Saint Jacques crues et cuites, lard Di Colonata	
<b>LA SALADE POTAGÈRE</b>	17€
Fruits et légumes de saison et tofu, sauce teriyaki	
<b>LE FOIE GRAS</b>	22€
De canard, mi-cuit, fait maison, façon mendiant et magret affiné, marmelade d'orange et anis étoilé	
<b>LE TEMPURA DE GRENOUILLE</b>	20€
Et escargots de Bourgogne, crème d'ail noir et shitaké, crumble de persil	
<b>LES FRITOS DE LANGOUSTINES</b>	27€
Et crevettes sauvages, crème coco raifort, velours de potimarron	
<b>LA CÉSAR SALADE</b>	22€
Saint Jacques, citron vert, rémoulade de tourteau, saumon gravelax fumé, pomme granny Smith et gouda de mille jours	

### *LE JARDIN 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 Terre*

<b>LES ROGNONS DE VEAU</b>	26€
Poêlés, sauce morilles, purée de céleri	
<b>LA TÊTE DE VEAU</b>	29€
Accompagnée de couteaux et Saint Jacques, petits légumes, béarnaise comme une gribiche	
<b>LE FILET DE TAUREAU</b>	35€
Charolais et foie gras poêlé, au baies roses, duxelle de champignons et mille-fleur de pomme de terre	
<b>LE SUPRÊME DE PINTADE FERMIÈRE LOUÉ</b>	19€
Lard Di Colonata et aligot de pomme de terre	
<b>LE FILET MIGNON DE SANGLIER</b>	29€
Sauce grand veneur, purée de céleri, confiture de coing	

## *Les Confections de la Mer*

<b>LE MAIGRE RÔTI</b>	24€
Et risotto de quinoa rouge, mousseline de brocolis, sauce hollandaise cumbawa et caviar de hareng	
<b>LE DOS DE CABILLAUD</b>	20€
Lentilles corail, ratatouille de légumes, crème de péquillos et curry rouge	
<b>LA POÊLEE DE SAINT JACQUES</b>	26€
Mousseline de topinambour et artichaut, viennoise de pain d'épice	

### *LE JARDIN 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*



## *Le plateau de fromages*

À votre convenance

9.50€

## *Les Délices*

### **LE PANAIS**

9€

Confit au miel de Moret sur Loing, sorbet mandarine, crumble,  
sauce chocolat

### **LA PAVLOVA**

8.50€

Façon Mont Blanc, crème de marron, chantilly fève tonka,  
glace noisette

### **LE BABA AU RHUM**

10€

Panacotta chocolat blanc et tartare de mangue passion

### **LE DÉLICE CHOCOLAT**

8€

Façon liégeois et son coulis exotique, fève tonka, sablé poivre Timut

### **LE CRUMBLE**

9€

De pomme bourbon, caramel beurre salé, glace noisette

### **LA PROFITEROLE**

10€

Noisette, éclats de noix de pécan, sirop d'érable, fève tonka, sauce chocolat

### **LE THÉ/CAFÉ**

12€

Gourmand

### **LE RHUM**

16€

Gourmand

### **LE JARDIN DES LYS**

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

*Service inclus*

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