

# LA CARTE



## *Les Entrées*

<b>LA PALETTE FLEUR DE LYS</b>	Saumon et lotte fumés, foie gras de canard maison, lard Di Colonata, gambas sauvages et bœuf wagyu	24€
<b>LA SALADE POTAGÈRE</b>	Fruits et légumes de saison et son œuf parfait	17€
<b>LE FOIE GRAS</b>	De canard, mi-cuit, fait maison, gel de coquelicot, chutney de tomates et piment d'Espelette	21€
<b>LE FOIE GRAS POËLÉ ROUGIÉ</b>	Poireau confit, bœuf wagyu et mimolette de 18 mois	23€
<b>LES LANGOUSTINES</b>	Croustillantes à la menthe, garniture thaï à manger et à boire	26€
<b>LE TATAKI</b>	De thon rouge et lotte fumée, taboulé de boulgour, vinaigrette coriandre et gingembre	25€

### *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 ET CŒUR DE RIS DE VEAU</b>	Poêlés, sauce morilles, pommes duchesse et carpaccio de champignons, huile de truffe	26€
<b>LA TETE DE VEAU</b>	Et escargots de Bourgogne, pickels d'oignons rouges et petits légumes, sauce gribiche	29€
<b>LE FILET DE BOEUF</b>	Réduction de vin blanc et oignon, wazabi, pommes duchesse, purée de carottes des sables	29€
<b>LE MIGNON DE VEAU</b>	Sauce morilles et vin jaune, mousseline de patates douces et petits légumes	27€

## *Les Confections de la Mer*

<b>L'OMBLE CHEVALIER</b>	Et lard Di Colonata, sauce vierge, cannelloni d'épinards et ricotta, purée d'avocats et basilic	27€
<b>LE SAUMON</b>	D'Ecosse – Label Rouge, mariné, bouillon thaï et riz noir	25€
<b>LES CREVETTES SAUVAGES</b>	Purée de patate douce, curry black pear	26€

### *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*

<b>LE FRUIT DE LA PASSION</b>	Façon crème brûlée et rocher coco	9€
<b>LE SORBET ALCOOLISÉ</b>	Citron/vodka ou figue/liqueur de pain d'épices ou pomme/calvados	10€
<b>LE DÉLICE ACIDULÉ</b>	Cumbawa et encre de seiche, sorbet citron basilic	8.50€
<b>LE VÉRITABLE PROFITEROLE</b>	Stacciatella, chocolat chaud, crème fouettée, vanille bourbon	9€
<b>LE PAVLOVA</b>	Blue Mountain, glace arabica, crème fouettée bourbon	9€
<b>LES ROSES DES SABLES</b>	Tout chocolat, caramel beurre salé, sorbet framboise violette	10€
<b>LE THE/CAFE</b>	Gourmand	11€
<b>LA PAPILOTTE</b>	De fruits, sorbet mangue et citron basilic, crumble chocolat	11€

### *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*