

# LA CARTE



## *Les Entrées*

<b>LA PALETTE FLEUR DE LYS</b>	Saumon fumé, saint Jacques fumées, foie gras de canard maison, rumsteack, gambas sauvages	24€
<b>LE VELOUTÉ</b>	De potimarron, éclats de marrons truffés	19€
<b>LE FOIE GRAS</b>	De canard, mi-cuit, fait maison, cœur de cacao, marmelade de carotte orange, gingembre frais, opaline sucre d'orge de Moret	21€
<b>LES ESCARGOTS DE BOURGOGNE</b>	Raffinés en cassolette, merveilles de Paris en carpaccio, crème d'ail rose de Lautrec, toast melba	20€
<b>LES LANGOUSTINES</b>	Croustillantes à la menthe, velouté de potimarron, espuma cumbawa, radis noir	26€
<b>L'ŒUF PARFAIT</b>	Façon carbonara, crème de parmesan, rumsteack fumé, truffe de Bourgogne	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, pomme de terre mitrilles et petits légumes	26€
<b>LE FILET DE TAUREAU</b>	Charolais poêlé, sauce grand veneur, mousseline au beurre noisette, Tatin d'échalotes	29€
<b>LA TETE DE VEAU</b>	En papillote, saint Jacques poêlées, sauce gribiche et petits légumes oubliés	30€
<b>LE DOS DE SANGLIER</b>	Poêlé, réduction de vin rouge, compotée du moment, mousseline de choux fleur	25€
<b>LE POT AU FEU</b>	De légumes de saison, moelleux de polenta aux épices tandoori	17€

## *Les Confections de la Mer*

<b>LES GAMBAS SAUVAGES</b>	Snackées, risotto à l'encre de seiche, crispy d'oignons, écume d'anis vert	23€
<b>LE FILET DE COLIN</b>	Rôti, crème d'avocat basilic, moelleux de polenta	22€
<b>LE PAVÉ DE MAIGRE</b>	Rôti, beurre blanc safrané et champagne, risotto au quinoa rouge	26€
<b>L'HÂTELET DE SAINT JACQUES</b>	Poêlées, vinaigrette à la passion, crumble de spéculos, caviar d'aubergines	28€

### *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>L'IMPÉRIALE</b>	Sablé poivre Timut, crémeux mandarine et yuzu, glace pâte à tartiner	9€
<b>LE SORBET ALCOOLISÉ</b>	Citron/vodka ou figue/liqueur de pain d'épices ou pomme/calvados	10€
<b>LE FONTAINEBLEAU</b>	Crème de marrons, sorbet figue, tuile aux amandes	8.50€
<b>LE PARFAIT GLACÉ</b>	Façon vacherin, coquelicot de Nemours et bourbon, coulis de cassis betterave, crème fouettée fève Tonka	9€
<b>LE CRUMBLE</b>	Poire Belle Hélène, biscuit de petit Lu, glace cacahuète	9€
<b>LA PROFITEROLE</b>	Façon Religieuse, glace pistache, chocolat chaud et crème fouettée fève Tonka	10€
<b>LE THE/CAFE</b>	Gourmand	11€
<b>LA COUPE DE CHAMPAGNE</b>	Gourmande	17€

### *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*