

LA FORMULE DEJEUNER

Les midis, du mardi au samedi, sauf jours fériés



Menu 2 plats – 22€
Menu 2 plats + 1 verre de vin + café – 26€
Menu 3 plats - 29€
Menu 4 plats - 34€

Les Entrées

LE FOIE GRAS	De canard, mi-cuit, fait maison, gel de coquelicot, chutney de tomates noires de Crimée et piment d'Espelette
L'ŒUF BASSE	Palet de polenta, velours d'oignons oubliés et crispy
TEMPÉRATURE	
DORADE ROYALE ET	Façon tartare, fenouil mariné, crème savora au yuzu
LOTTE FUMÉE	

Les Plats

LA TÊTE DE VEAU	Et escargots de Bourgogne, pickels d'oignons rouges et petits légumes, sauce gribiche
LE SAUMON	D'Ecosse – Label Rouge, mariné, courbouillon thaï et riz noir
LE FAUX FILET DE BOEUF	Simmental – <i>maturation 14 jours</i> , sabayon estragon, pommes mitrailles et sucrine rôtie

L'assortiment de fromages

Les Délices

LE FRUIT DE LA PASSION	Façon crème brûlée et rocher coco
LE PAVLOVA	Tout café et copeaux de chocolat
LE THÉ/CAFÉ	Gourmand (<i>supplément 4€</i>)
LA PAPILOTTE	Sorbet et fruits, crumble chocolat

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