

# LA FORMULE DEJEUNER

Les midis, du mardi 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*

<b>LE FOIE GRAS</b>	De canard, mi-cuit, fait maison, cœur de cacao, marmelade de carotte orange, gingembre frais, opaline de sucre d'orge de Moret
<b>LE SAUMON</b>	Confit à l'huile de romarin, velouté de potimarron, espuma de cumbawa et radis noir
<b>LES ESCARGOTS DE BOURGOGNE</b>	Raffinés en cassolette, merveilles de Paris en carpaccio, crème d'ail rose de Lautrec, toast melba

## *Les Plats*

<b>LA TÊTE DE VEAU</b>	En papillote, sauce gribiche et petits légumes oubliés
<b>LE FILET DE COLIN</b>	Rôti, crème d'avocat basilic, risotto au quinoa rouge
<b>LE MAGRET DE CANARD ROUGIÉ</b>	Poêlé, sauce grand veneur, mousseline de chou-fleur et compotée du moment

## *L'assortiment de fromages*

## *Les Délices*

<b>LE RIZ AU LAIT</b>	Crumble de spéculos, caramel écrémé, glace faisselle
<b>LE FONTAINEBLEAU</b>	Crème de marrons, sorbet figue et dentelle aux amandes
<b>LE PARFAIT GLACÉ</b>	Façon vacherin, coquelicot de Nemours et bourbon, coulis de cassis betterave, crème fouettée fève Tonka

### *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*