

LA FORMULE DEJEUNER

Les midis, du mardi au samedi, sauf jours fériés



Menu 2 plats – 23€ OU Menu 2 plats + 1 verre de vin + café – 27€

Menu 3 plats - 29€ OU Menu 3 plats+ 1 verre de vin + café – 33€

Menu 4 plats - 34€ OU Menu 4 plats + 1 verre de vin + café – 38€

Ou à la carte – prix indiqués à chaque plat

Les Entrées

LE FOIE GRAS

De canard, mi-cuit, fait maison, façon tarte citron confit, meringué, brioche Nanterre

LA ROSE ET LE GASPACCHO DE MELON – 19€

Et lomo ibérique, poivre Timut, basilic

LE CARPACCIO DE SAUMON – 20€

Label rouge, gravelax et betterave, crème de Saint Maur de Touraine et charbon végétal,
toast melba

Les Plats

LA TÊTE DE VEAU – 21€

Petits légumes, sauce gribiche à l'enchois

LE TARTARE DE BŒUF FRANÇAIS – 22€

Au couteau, caviar de hareng, frites de polenta, crème de moutarde et piment d'Espelette

LE CABILLAUD – 24€

Poêlé, lait de coco et curry, clafoutis de courgettes

L'assortiment de fromages – 9.50€

Les Délices

LA CREME BRULEE – 9€

Fève Tonka

LA MOUSSE CHOCOLAT – 9.50€

Façon liégeoise, sorbet passion, crumble cacahuète

LE THÉ/CAFÉ GOURMAND (supplément 4€) – 11€

Surprises du Chef

LA PAVLOVA – 9.50€

Rhubarbe, romarin, sorbet fraise

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