

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€

Les Entrées

LE FOIE GRAS

De canard, mi-cuit, fait maison, cœur cacao et compotée de coing et gingembre frais

L'ŒUF PARFAIT

Et tataki de veau, capuccino de champignons et arabica, toast melba

LA CÉSAR SALADE

De saumon fumé par nos soins, pétales de Saint Jacques, pistou coriandre et
sablé breton parmesan

Les Plats

LA TÊTE DE VEAU

Et lard Di Colonata, petits légumes, sauce gribiche

LE SUPRÊME DE VOLAILLE

Basse température, à la paille, mousseline de marron et noisettes torréfiées

LE CABILLAUD

Façon parmentier beurre noisette et chou pak choï, sauce vierge

L'assortiment de fromages

Les Délices

LE FONTAINEBLEAU

Aux pruneaux au vin chaud, semoule d'orange, sorbet griotte

L'ILE FLOTTANTE ET AMANDES POLINIAC

Crème anglaise spéculoos

LE THÉ/CAFÉ GOURMAND (supplément 4€)

Surprises du Chef

LE CRUMBLE

Aux poires, chocolat chaud et glace noisette

LE JARDIN DES LYS – *Tout changement sera facturé*

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