

# LA FORMULE DEJEUNER

Les midis, du mardi au samedi, sauf jours fériés



Menu 2 plats – 22€ OU 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, façon mendiant, marmelade d'orange et anis étoilé

### CEVICHE DE SAINT JACQUES

Et toffu, velours de potimarron et graine de courge

### CASSOLETTE D'ESCARGOTS

De Bourgogne et shitaké, crème d'ail noir

## Les Plats

### LA TÊTE DE VEAU

Et couteaux, petits légumes, béarnaise comme une gribiche

### LE DOS DE CABILLAUD

Lentilles corail, ratatouille de légumes, crème de péquillos et curry rouge

### LE SUPRÊME DE PINTADE FERMÈRE LOUÉ

Lard Di Colonata et aligot de pomme de terre

## L'assortiment de fromages

## Les Délices

### LE CRUMBLE

De pomme bourbon, caramel beurre salé, glace noisette

### LE FONTAINEBLEAU SPÉCULOOS

Crèmeux, biscuit et glace

### LE THÉ/CAFÉ

Gourmand (supplément 4€)

### LE DÉLICE CHOCOLAT

Façon liégeois et son coulis exotique, fève tonka, sablé poivre Timut

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