

## LE MENU DES LYS



Entrée, Plat, Fromages ou Entrée, Plat, Délice 49€

Entrée, Plat, Fromages et Délice 55€

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 à tête **-21€**

**LE CRABE BELUGA** et Saint Jacques marinées, crémeux de céleri, sauce vierge de légumes **-22€**

**LE VEAU VITELLO** et carpaccio d'andouillette et truffe d'été, caviar d'aubergine et toast melba **-22€**

### Les Plats

**LE FILET DE BŒUF FRANÇAIS**, beurre d'estragon fumé, compotée d'échalote sangria, frites de polenta et duxelle de champignon **-29€**

**LE MIGNON DE VEAU**, crème de morilles, mousseline de carotte, pomme de terre grenaille et copeau de lard Di Colonata **-28€**

**LE LIEU JAUNE** poêlé, ratatouille de petits légumes, coulis de péquillos et beurre blanc cumbawa **-25€**

Le plateau de fromages à votre convenance **-9.50€**

### Les Délices

**LE MILLE-FEUILLE** framboise, crème pistache – lavande, glace chocolat blanc **-10.50€**

**LE DIAMANT TOUT CHOCOLAT** et sorbet fraise **-9.50€**

**LA PANACOTTA** de lait de coco, sorbet ananas, crumble cacahuète **-10€**

## LE MENU DU PETIT JARDINIER

(jusqu'à 12 ans) **-15€**

Rosace de melon *ou* Carpaccio de saumon

Petit filet de bœuf *ou* Cabillaud

Chou crème pistache lavande / framboise *ou* Mousse chocolat, crumble cacahuète

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