

LE MENU DES LYS



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

Entrée, Plat, Fromages et Délice 55€

Les Entrées

LE FOIE GRAS

De canard, mi-cuit, fait maison, cœur cacao, magret mariné au sirop d'érable et compotée de coing et gingembre frais

LE CARPACCIO DE SAINT JACQUES

Condiments acidulés, pistou coriandre, velours de patate douce et lait de coco

LE TATAKI DE VEAU

Et croustillants d'escargots, ail confit et cappuccino de champignons, huile truffée

Les Plats

LE FILET DE BŒUF FRANÇAIS

Poêlé, crème de morilles et aligot de pomme de terre

LE DOS DE SANGLIER

Mousseline et pickels de chou-fleur, sauce grand veneur et noisettes torréfiées

LE PAVÉ DE MAIGRE

Sauvage, risotto de parmesan et bouillon de céleri, huile de noisettes

Le plateau de fromages

À votre convenance

Les Délices

LE GRAIN DE CAFÉ

Crème de spéculoos et crumble

LE MILLE-FEUILLE

Façon forêt noire, glace amarena

LA TARTE CITRON

Et encre de seiche, sablé breton et glace chocolat noir

LE JARDIN DES LYS – Tout changement de menu 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