

LE MENU DES LYS



Entrée, Plat, Fromages ou Entrée, Plat, Délice 48€

Entrée, Plat, Fromages et Délice 53€

Les Entrées

LE FOIE GRAS

De canard, mi-cuit, fait maison, marbré de confit d'ail noir et gel de cassis de Dijon,
rumsteack fumé maison

LE GASPACHO DE BETTERAVE FRAMBOISE

Et magret gravelax, mousseline de brocolis aux herbes, vinaigrette à la lavande

LE CEVICHE DE THON ROUGE

Et gambas sauvages, citronnelle coriandre, nouilles chinoises et consommé thaï

Les Plats

LE FILET DE TAUREAU CHAROLAIS

Beurre maître d'hôtel à la truffe, écrasé de pomme de terre poêlé, confit d'échalote sangria

LE FILET MIGNON DE VEAU

Au vin jaune et morilles, mousseline de céleri carambar, pop corn salés

L'OMBLE CHEVALIER

Beurre blanc au fruit de la passion, tarte fine de légumes et caviar d'aubergine

Le plateau de fromages

À votre convenance

Les Délices

L'ECLAIR COMME UN FRAMBOISIER

Glace pistache et amandes torréfiées

LA PIÈCE MONTÉE

De fruits et sorbets de saison, crémeux citron vert

L'ENTREMET CHOCOLAT HUILE D'OLIVE

Crumble cacahuète, mousse caramel, sorbet poire

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