



## LE DEJEUNER

Cuisine de produits frais  
et respectueuse des saisons.

### MENU SEMAINE

Plat . 18.00€  
Entrée + Plat  
ou Plat + Dessert 23.00€  
Entrée + Plat + Dessert  
28.00€



#### Entrées .

CHOU-FLEUR ROTI AU SIROP D'ERABLE  
HOUMOUS, GRAINES DE COURGE

CREME DE TOPINAMBOUR  
GRAINES DE SESAME TORREFIEES

#### Plats .

TAJINE DE PINTADE AUX ABRICOTS SECS  
RIZ BASMATI PARFUME A LA CARDAMOME

GNOCCHI  
CHAMPIGNONS D'AUTOMNE, POUSSES  
D'EPINARD, FEVES, PARMESAN

#### Desserts .

GATEAU AU POTIMARRON  
NOIX DE PECAN, CHANTILLY NOIX DE  
COCO

TARTE AUX MYRTILLES SAUVAGES  
CREME ANGLAISE

Prix nets, service compris.  
La liste des allergènes est disponible sur demande.

## A LA CARTE

#### Entrées .

##### POÊLÉE D'ENCORNETS AU PIMENT D'ESPELETTE

CONDIMENT TOMATE  
12.00€

ŒUF BIO POCHÉ MINUTE  
BROCOLIS CROQUANTS,  
GRAINES DE SÉSAME TORRÉFIÉES,  
SAUCE PARMESANE  
10.00€

BURRATA CRÉMEUSE  
FÈVES, CONDIMENT TOMATE,  
ZESTE DE CITRON  
12.00€ . À partager 20.00€

#### Plats .

TATAKI DE CANARD  
HOUMOUS FUMÉ, CAROTTE ET PANAIS  
RÔTIS AU MIEL, GINGEMBRE ET SIROP  
D'ÉRABLE, CHUTNEY D'OIGNONS,  
HERBES FRAÎCHES  
24.00€

PÈCHE DU JOUR  
ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE AU BEURRE  
DEMI-SEL, TOMATES CERISE CONFITES,  
GRAINES DE COURGE, SAUCE ESTRAGON  
22.00€

PIÈCE DU BOUCHER  
TAGLIATELLES AU PESTO D'ORTIE,  
MAYONNAISE AU PIMENT D'ESPELETTE  
20.00€

SALADE LILY WOOD  
ORGE PERLÉ, PATATE DOUCE RÔTIE,  
OIGNON ROUGE, GRENADE,  
AVOCAT, FÊTA, CORIANDRE,  
SAUCE YAOURT AU CITRON  
18.00€

#### Desserts .

POIRE POCHÉE A L'HIBISCUS  
CRUMBLE AMANDE, CHANTILLY COCO  
10.00€

TARTE AU CHOCOLAT NOIR  
ÉCLATS DE PISTACHE, CRÈME ANGLAISE  
12.00€

CHEESECAKE THÉ MATCHA  
COULIS DE FRUITS ROUGES  
10.00€

Lily Wood.