



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

TARTARE D'AVOCAT
TOMATES, OIGNONS ROUGES, ROQUETTE,
RADIS ROUGE, HERBES FRAICHES

Plats .

SUPREME DE POULET LABEL ROUGE
(Origine France)
MOZARELLA, PISTOU, PATATES DOUCES
ROTIES AU SIROP D'ERABLE ET 4 EPICES,
SAUCE A L'ESTRAGON

RISOTTO AUX CHATAIGNES
CHAMPIGNONS DE PARIS, EPINARDS,
FEVES, COPEAUX DE PARMESAN,
AMANDES TORREFIEES

Desserts .

TARTE AUX POIRES
AMANDES EFFILEES,
CHANTILLY NOIX DE COCO
RIZ AU LAIT
CAREMEL BEURRE SALE, SPECULOOS

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

A LA CARTE

Entrées .

POEELE DE CHAMPIGNONS
ŒUF POCHE, CREME DE PERSILLADE
11.00€

GAMBAS SNACKEES AU PASTIS ET SA
MOUSSELINE DE PANAIS ET CAROTTES
CIBOULETTE, GRAINES DE SESAME
11.00€

CAPUCCINO DE POTIMARRONS
CHANTILLY AU COMTE, GRAINES DE COURGES
13.00€

BURRATA CREMEUSE
POEELE DE COURGETTES AU CURRY, PESTO DE
FANES
13.00€ . À partager 20.00€

Plats .

TATAKI DE CANARD (Origine France)
SAUTE DE CROSNES AU BEURRE D'AIL ET
GINGEMBRE, PANAIS ROTIS, SAUCE A L'ORANGE
26.00€

FILET DE BAR
PUREE DE CELERI A LA CARDAMOME, ENDIVE
BRAISEE, SAUCE A L'ESTRAGON
25.00€

PAVE DE BŒUF SIMMENTAL (Origine Suisse)
RATTE DE TOUQUET, MACHE, JUS CORSE
26.00€

SALADE LILY WOOD
EPEAUTRE, CAROTTES ET PANAIS ROTIS AU SIROP
D'ERABLE, HARICOTS VERTS, OIGNONS ROUGES,
GRENADE, AVOCAT, FETA, YAOURT CITRONNE,
HERBES FRAICHES
20.00€

Desserts .

PAVLOVA AU KIWI
AMANDES EFFILEES, COULIS DE MANGUE
13.00€

TIRAMISU A LA CLEMENTINE
SPECULOOS, GROSEILLES
13.00€

CHEESECAKE
A LA COURGE DE BUTTERNUT ET NOISETTES
13.00€

Lily Wood.