



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 .

TARTARE D'AVOCAT, TOMATES
MÂCHE VINAIGRETTE FRAMBOISE,
GRAINES DE COURGES TORREFIEES,
RADIS ROUGE

PUREE DE BETTERAVES
POIRE FRAICHE, FETA, NOISETTES
TORREFIEES

Plats .

POEELE DE LEGUMES
ŒUF AU PLAT, POMMES DE TERRE
GRENAILLE, CHOU-FLEUR, HARICOTS
VERTS, COURGETTES, RADIS ROUGE

EMINCE DE BŒUF AU PAPRIKA FUME
POLENTA CREMEUSE, CAROTTES ROTIES
AU SIROP D'ERABLE

Desserts .

CRUMBLE D'ANANAS
CHANTILLY NOIX DE COCO

TORTA CAPRESE
CREME ANGLAISE

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

A LA CARTE

Entrées .

POULPE GRILLE
MIEL, NOIX DE PECAN, AGRUMES, SALADE
DE FENOUIL AUX 4 EPICES
12.00€

CAPPUCCINO DE POTIMARRONS
CHANTILLY DE COMTE, SESAME TORREFIE
10.00€

ŒUF MOLLET
CHAMPIGNONS, CREME DE PERSIL
10.00€

BURRATA CREMEUSE
BETTERAVES CHIOGGIA, TOMATES CERISE
CONFITES, VINAIGRETTE FRAMBOISE
12.00€ . À partager 20.00€

Plats .

TATAKI DE CANARD
NOUILLES SOBA, PANAIS ET CAROTTES
ROTIS AU MIEL, CEBETTES, SESAME
TORREFIE, CREME DE CHUTNEY D'OIGNON
ET POMMES
24.00€

FILET DE TRUITE
MOUSSELINE DE PANAIS, ENDIVES BRAISEES
SAUCE VIERGE
22.00€

PIÈCE DU BOUCHER
POMME DE TERRE GRENAILLE, RATTE DE
TOUQUET, JUS CORSE
24.00€

SALADE LILY WOOD
ORGE PERLÉ, PATATES DOUCES RÔTIES,
OIGNON ROUGE, GRENADE,
AVOCAT, FETA, CORIANDRE,
SAUCE YAOURT CITRONNEE
18.00€

Desserts .

POIRE POCHÉE A L'HIBISCUS
CRUMBLE, AMANDES, CHANTILLY COCO
12.00€

TIRAMISU CLEMENTINE
SPECULOSS
10.00€

CHEESECAKE
CHATAIGNE
12.00€

Lily Wood.