



## 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 .

##### SALADE DE QUINOA

HARICOTS VERTS, FRUITS SECS,  
VINAIGRETTE MIEL, HERBES FRAICHES

##### VELOUTE DE PETIT POIS

CHIPS DE JAMBON, GRAINES DE SESAME

#### Plats .

##### QUASI DE VEAU

TAGLIATELLE AU PESTO D'OSEILLE,  
PARMESAN

##### SALADE DE CHOU-KALE

TOMATES CERISES CONFITES,  
CONCOMBRE, ŒUFS DURS, POMME  
GRANNY SMITH

#### Desserts .

##### MOUSSE AU CHOCOLAT

FEVE TONKA, ZESTES DE CITRON

##### TARTE AUX POIRES

AMANDES EFFILEES, CHANTILLY NOIX DE  
COCO

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

### A LA CARTE

#### Entrées .

##### ŒUF POCHE MINUTE

POELEE DE COURGETTES AU BEURRE NOISETTE  
ET PAPRIKA, COPEAUX DE PARMESAN

**10.00€**

##### GASPACHO DE BETTERAVE ET CONCOMBRE

CHIPS DE JAMBON DE PARME, GRAINES DE  
TOURNESOL

**10.00€**

##### POIREAUX VINAIGRETTE

RICOTTA BASILIC, NOISETTES TORREFIEES

**12.00€**

##### BURRATA CREMEUSE

CARPACCIO DE TOMATE A L'ANCIENNE,  
VINAIGRETTE FRAMBOISE, GRAINES DE SESAMES

**12.00€ . À partager 20.00€**

#### Plats .

##### TATAKI DE CANARD

HOUMOUS A LA BETTERAVE, CAROTTES ROTIES  
AU MIEL ET SIROP D'ERABLE, GRAINES DE  
SESAME TORREFIEES, HERBES FRAICHES

**24.00€**

##### FILET DORADE

ARTICHAUT BRAISE AU BEURRE, POIS GOURMAND,  
CREME A L'ANETH

**24.00€**

##### ROAST BEEF

NOUILLES SOBA, CEBETTE, MAYONNAISE WASABI

**24.00€**

##### SALADE LILY WOOD

BOULGHOUR, PATATES DOUCES RÔTIES AU SIROP  
D'ERABLE ET GINGEMBRE, OIGNON ROUGE,  
GRENADE, AVOCAT, FETA, YAOURT CITRONNE,  
RADIS ROUGE, HERBES FRAICHES

**19.00€**

#### Desserts .

##### CRUMBLE POMMES RHUBARBE

ACCOMPAGNE DE SA CHANTILLY COCO

**10.00€**

##### SALADE DE FRAISES

MENTHE, SPECULOOS, MASCARPONE

**12.00€**

##### CHEESECAKE

SAUCE CARAMEL AU BEURRE SALE, ECLATS DE  
PISTACHE

**12.00€**

*Lily Wood.*