



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 .

SOUPE DE PATATE DOUCE AU CURCUMA
ET A LA CITRONNELLE
CHANTILLY COMTE

POIREAUX VINAIGRETTE
RICOTTA BASILIC, GRAINES DE SESAME
TORREFIEES

Plats .

BLANQUETTE DE VEAU
ECRASE DE POMME DE TERRE AU BEURRE
DEMI-SEL, CAROTTES ROTIES AU SIROP
D'ERABLE ET MIEL, HERBES FRAICHES

CURRY DE LEGUMES AU LAIT DE COCO
RIZ BASMATI PARFUME A LA CARDAMOME

Desserts .

MOELLEUX AU CHOCOLAT
COULIS EXOTIQUE

TARTE AUX MYRTILLES
CHANTILLY NOIX DE COCO

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.