

# Lily Wood.

## À PARTAGER

### BURRATA CRÉMEUSE

Purée de betterave et vinaigre de framboise,  
copeaux de betterave chioggia, pignons de pins

12.00€

### PLANCHE CHARCUTERIE, FROMAGE, MIXTE

Pain frais, beurre salé, confiture de figues

15.00€

## Entrées.

### CAPPUCCINO DE POTIMARRON

Chantilly au Comté, éclats de châtaignes, coriandre

8.00€

### VELOUTÉ DE PANAIS

Éclats de noisettes, tuile croquante au parmesan

8.00€

### ŒUF BIO POCHÉ

Brocolis, pois gourmands, amandes,  
sabayon aux agrumes

8.00€

### SAUMON GRAVLAX À LA BETTERAVE ROUGE

Fromage frais et herbes, mâche, pain grillé

11.00€

## Plats.

### LIEU JAUNE DE SAINT-GUÉNOLÉ

Citron et tomates cerises confits, riz sauvage,  
amandes, sauce vierge estragon

20.00€

### PIÈCE DU BOUCHER

Pommes grenailles, endives braisées,  
herbes fraîches, sauce aux cèpes

20.00€

### SUPRÊME DE VOLAILLE « LABEL ROUGE »

Mozzarella au pesto, mousseline de patate douce  
à la cannelle, sauce aigre douce

18.00€

### TATAKI DE CANARD

Houmous fumé, chutney de pommes, oignons,  
minis carottes et panais rôtis au sirop d'érable,  
herbes fraîches

18.00€

### SALADE DU MOMENT

Orge perlé, patates douces rôties aux épices et  
miel, avocat, grenade, feta, yaourt au citron vert

16.00€

### GNOCCHIS

Champignons de Paris, fèves, pousses d'épinards,  
crème au parmesan

17.00€

## BAR À DESSERTS

### CAFÉ OU THÉ GOURMAND

Financier, mousse au chocolat, pavlova

8.00€

### CHEESECAKE AU THÉ MATCHA

Noix de pécan, spéculoos

7.00€

### MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

Fève tonka, zestes de citron vert

7.00€

### TIRAMISU À LA CLÉMENTINE

7.00€

### PAVLOVA FRUITS ROUGES

Fève tonka, zestes de citron vert

8.00€