

Lily Wood.

FORMULE LILY

Entrée du moment +
Plat du moment
ou
Plat du moment +
Dessert du moment

19.90€

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€

BURRATA CRÉMEUSE

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

12.00€

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€

Prix en euros toutes taxes comprises.

La liste des ingrédients allergènes est disponible auprès de votre serveur.
Nos produits sont « Fait Maison », élaborés sur place à partir de produits bruts.