



**La Table**  
DE SAINT LYS  
RESTAURANT

**À EMPORTER**

**MENU DU CHEF**

**ENTRÉES**

Saumon gravlax à la betterave  
mousse de betterave et crème acidulée. 10.00

Velouté de haricots tarbais 10.00  
au lard fumé, émulsion persillade et oeuf parfait.



**PLATS**

Poisson du moment 16.00  
crème et sommité de choux fleur, pomme  
dauphine, sauce aurore au citron vert.

Ballotine de poulet fermier 17.00  
aux girolles, croustillant de polenta au  
granna, carottes, sauce floc blanc.



**DESSERTS**

Tarte meringuée 9.00  
passion, coco et ananas.

Ganache montée chocolat noir 8.00  
croustillant de riz et financier praliné

**ENTRÉE + PLAT + DESSERT 33€**



**La Table**  
DE SAINT LYS  
RESTAURANT

**À EMPORTER**

**LA CARTE**

**ENTRÉES**

Foie gras mi-cuit 19.00

confiture d'oignon au vin rouge, pain au maïs

St Jacques poêlées 14.00

topinambour en crème et rôtis, sauce à la truite fumé.

Charcuterie, fromage (pour 2) 24.00

jambon de parme, coppa, spinata, rocamadour, bethmale, tomme de brebis.

**PLATS**

Cassoulet aux fèves 23.00

confit de canard, saucisse de Toulouse, lard fumé, fèves.

Médailon de lotte 22.00

sauce satay, crème et sommité et choux fleur, pomme dauphine.

Rumsteak d'agneau 20.00

sauce irish cofee, croustillant de polenta au granna et carottes.

Assiette végétarienne 15.00

assortiment d'accompagnements et légumes du moment.

**DESSERTS**

Tarte meringuée

9.00

passion, coco et ananas.

Ganache montée chocolat noir

8.00

croustillant de riz et financier praliné