



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

Tarte ricotta pesto,
tomate, jambon speck, pignons de pin. 10.00

PLATS

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

Filet mignon en croûte de chorizo 17.00
sauce paprika fumé. Croustillant poivron
aubergine, pommes grenailles confites aux herbes.

DESSERTS

Sphère meringuée 9.00
vanille, fruits rouges.

Ganache montée chocolat noir 8.00
croustillant de riz et financier praliné

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 33€

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 poivron aubergine, pommes grenailles confites aux herbes.
- 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