



La Table
DE SAINT LYS
RESTAURANT

À EMPORTER

MENU DU CHEF

ENTRÉES

Tempura de gambas,
espuma et pointes d'asperges vertes, émulsion citron vert. 10.00

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

PLATS

Poisson du moment 16.00
sauce beurre blanc à la verveine, courgette
boule au riz vénéré et fenouil.

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.

Crèmeux chocolat tonka, 8.00
croustillant de riz au chocolat blanc et coco,
sorbet passion.

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 33€



À EMPORTER

LA CARTE

ENTRÉES

Foie gras mi-cuit 19.00
chutney d'abricots, focaccia au romarin.

Tartare de daurade 15.00
à la mangue et citron vert, chantilly au wasabi.

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 tomatée citron confit et origan.
Courgette boule au riz vénéré et fenouil.

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.

Crèmeux chocolat tonka, 8.00
croustillant de riz au chocolat blanc et coco, sorbet passion.