



La Table
DE SAINT LYS
RESTAURANT

À EMPORTER

MENU DU CHEF

ENTRÉES

Ceviche de cabillaud, 10.00
mousse de céleri rave vanillée, gel de pomme verte, pickles d'oignons rouges.

Raviole ouverte de canard et shitake, 10.00
crumble noisette et jus au porto.

PLATS

Poisson du moment, 16.00
bisque de langoustine, risotto de pépinettes
à la fondue de poireaux et carottes.

Quasi de veau poêlé, 17.00
sauce aux cèpes, millefeuille de pomme de terre
croustillant, champignons farcis et purée
d'oignons caramélisés

DESSERTS

Poire pochée, 9.00
mousse caramel beurre salé, biscuit diamant au chocolat.

Tarte au potimarron et agrumes, 8.00
ganache chocolat blanc, sorbet mandarine.

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 33€

LA CARTE

ENTRÉES

Foie gras mi-cuit	20.00
chutney d’ananas, pain brioché, épices et gingembre.	
Millefeuille inversé,	14.00
truite fumée, ricotta et courge spaghetti.	
Charcuterie, fromage (pour 2)	23.00
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.	
Médailлон de lotte	22.00
sauce châtaigne et lard fumé. risotto de pépinettes à la fondue de poireaux et carottes.	
Assiette végétarienne	15.00
assortiment d’accompagnements et légumes du moment.	
Magret	23.00
½ Magret	18.00
sauce pomme et cidre, millefeuille de pomme de terre croustillant, champignons farcis et purée d’oignons caramélisés	

DESSERTS

Poire pochée,	9.00
mousse caramel beurre salé, biscuit diamant au chocolat.	
Tarte au potimarron et agrumes,	8.00
ganache chocolat blanc, sorbet mandarine.	