



La Table
DE SAINT LYS
RESTAURANT

À EMPORTER

MENU DU CHEF

ENTRÉES

Oeuf mollet fumé, 10.00
syphon de champignon, croustillant de pain et tuile de persil.

Mosaïque de saumon gravlax, 10.00
poireaux, mayonnaise aux herbes et raifort.



PLATS

Poisson du moment, 16.00
sauce agrumes et cardamone, gnocchi de
butternut poêlés aux légumes d'hivers.

Paleron de boeuf confit au vin rouge, 17.00
mousseline de pomme de terre, topinambour
rôtis, pickles de carotte et jus de cuisson réduit.



DESSERTS

Millefeuille meringué 9.00
verveine, orange et pomelos.

Sphère chocolat, 8.00
mousse et croustillant praliné, financier noisette.

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 33€



La Table
DE SAINT LYS
RESTAURANT

À EMPORTER

LA CARTE

ENTRÉES

Foie gras mi-cuit chutney d'ananas, pain brioché, épices et gingembre.	19.00
St Jacques pochées, nouilles sautées aux légumes, émulsion gingembre citronnelle.	18.00
Charcuterie, fromage (pour 2) jambon de parme, coppa, spinata, rocamadour, bethmale, tomme de brebis.	22.00

PLATS

Cassoulet aux fèves confit de canard, saucisse de Toulouse, lard fumé, fèves.	22.50
Médailon de lotte sauce agrumes et cardamome, gnocchi de butternut poêlés aux légumes d'hivers.	21.00
Magret ½ Magret mousseline de pomme de terre, topinambour rôtis, pickles de carotte et jus de cuisson réduit.	22.00 18.00
Assiette végétarienne assortiment d'accompagnements et légumes du moment.	15.00
St Jacques pochées, nouilles sautées aux légumes, émulsion gingembre citronnelle.	24.00

DESSERTS

Millefeuille meringué verveine, orange et pomelos.	9.00
Sphère chocolat, mousse et croustillant praliné, financier noisette.	8.00