



La Table
DE SAINT LYS
RESTAURANT

À EMPORTER

MENU DU CHEF

ENTRÉES

- | | |
|--|-------|
| Bavarois de petit pois,
sablé au sésame, chèvre frais et truite fumée. | 10.00 |
| Cannelloni d'effiloché de porc braisé,
salade de légumes croquant, jus réduit au
paprika fumé et miel. | 9.00 |

PLATS

- | | |
|---|-------|
| Poisson du moment,
galette de riz aux légumes, choux pak choï
rôti aux agrumes, sauce miso et yuzu. | 16.00 |
| Suprême de poulet,
duo d'asperges, polenta fondante au granna, sauce
poulette. | 17.00 |

DESSERTS

- | | |
|--|-------|
| Salade de fruit frais,
blanc manger aux amandes | 10.00 |
| Assiette aux trois chocolats :
mousse chocolat noir, fondant chocolat au lait,
glace chocolat blanc. | 9.00 |

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 33€

LA CARTE

ENTRÉES

Foie gras mi-cuit	19.00
chutney de fraise, pain brioché à la noisette.	
St Jacques pochées,	18.00
nouilles sautées aux légumes, émulsion gingembre citronnelle.	
Charcuterie, fromage (pour 2)	23.00
jambon de parme, coppa, spinata, rocamadour, bethmale, tomme de brebis.	

DESSERTS

Salade de fruit frais,	10.00
blanc manger aux amandes	
Assiette aux trois chocolats :	9.00
mousse chocolat noir, fondant chocolat au lait, glace chocolat blanc.	

PLATS

Cassoulet aux fèves	23.50
confit de canard, saucisse de Toulouse, lard fumé, fèves.	
Filet de dorade royale poêlé	22.00
galette de riz aux légumes, choux pak choï rôti aux agrumes, sauce basilic et pignons de pin.	
Magret	23.00
1/2 Magret	18.00.0
duo d'asperges, polenta fondante au granna0 sauce foie gras armagnac.	
Assiette végétarienne	15.00
assortiment d'accompagnements et légumes du moment.	
St Jacques pochées,	25.00
nouilles sautées aux légumes, émulsion gingembre citronnelle.	