



La Table
DE SAINT LYS
RESTAURANT

À EMPORTER

MENU DU CHEF

ENTRÉES

Tartare de tomate et pignon mousse de mozzarella infusé au basilic, crumble chorizo.	10.00
Raviole au saumon, piperade et émulsion safranée.	9.00

PLATS

Poisson du moment, blinis et caviar de courgette, tomate rotie, sauce vierge aux câpres et olives noires.	16.00
Filet mignon de porc en croûte d'herbes, ballotine d'aubergines, pomme dauphine et jus réduit.	17.00

DESSERTS

Carpaccio de melon, chantilly miel et romarin, sorbet au melon.	10.00
Entremet framboise, ganache monté chocolat blanc, sur financier citron vert.	9.00

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 33€

LA CARTE

ENTRÉES

Foie gras mi-cuit	21.00
chutney de fraise, brioche à la verveine.	
Tataki de boeuf,	20.00
salade de vermicelle de riz aux légumes grillés, sauce aigre douce.	
Charcuterie, fromage (pour 2)	
jambon de parme, coppa, spinata, rocamadour, bethmale, tomme de brebis.	23.00

PLATS

Cassoulet aux fèves	25.50
confit de canard, saucisse de Toulouse, lard fumé, fèves.	
Filet de dorade royale poêlé	24.00
galette de riz aux légumes, choux pak choï rôti aux agrumes, sauce basilic et pignons de pin.	
Magret	23.00
½ Magret	18.00.
duo d'asperges, polenta fondante au granna, sauce foie gras armagnac.	
Assiette végétarienne	17.00
assortiment d'accompagnements et légumes du moment.	
Tataki de boeuf,	28.00
salade de vermicelle de riz aux légumes grillés, sauce aigre douce.	

DESSERTS

Carpaccio de melon,	10.00
chantilly miel et romarin, sorbet au melon.	
Entremet framboise,	9.00
ganache monté chocolat blanc, sur financier citron vert.	