

Secret des lys

Tous nos plats sont travaillés à partir de produits frais et locaux

Le tout début

Mise en bouche pour apprécier votre apéritif

Pour Commencer - 15€

Maki croquant de daurade

Condiment coing /sudachi, aigrelette sudachi
et coing vanillé

Ou

Sous-bois biscuité

Pancetta, gel de vinaigre, assaisonnement de cacao

La Suite - 35€

Le Bœuf de Jérémy Launay comme un tataki

Maïs, ail sucré et noir, fenouil, nougatine de pop-corn et jus anisé

Ou

Anthony Bordage et son Scombre poché

Panais fait en noir et blanc, choux rouge confit bergamote, verveine, huile montée fleur de cerisier

Peut-être que - 15€

Le fromage à l'état brut et modifié, le tout accompagné

Et pour finir... - 16€

Tout simplement.... « Tartelette figue »

Biscuit madeleine vanille, monté lacté fermenté,
gel citron

Ou

La pomme « Green Smith »

Granny smith, concombre, gingembre et origan

Juste un peu sucré

Quelques mignardises pour finir tranquillement