

# MENU

## Déjeuner

### Formule midi Lily 19,90 €

Entrée du jour + Plat du jour ou Plat du jour + Dessert du jour

#### ENTRÉES

Gaspacho de carottes, melon, granola salé maison	7,00 €
Tartare de saumon au yuzu, riz soufflé, algues, jeunes pousses	12,00 €
Burrata, radis rose rôtis, tagliatelles de courgettes, haricots verts, vinaigrette aux herbes fraîches, framboises	12,00 €
Œufs mimosas, au thon, herbes fraîches, câpres et olives, mesclun	6,00 €
Salade de chou rouge, suprêmes d'orange, écorces de yuzu confites, avocat, concombre, fleur d'oranger	7,00 €

#### PLATS

Pièce du boucher, crumble de courgettes vertes et jaunes, parmesan, curcuma, mayonnaise au wasabi/mayonnaise au curry	18,00 €
Daurade, cœur d'artichauts, citron confit, riz noir, tomates cerises rôties	15,00 €
Cuisse de poulet jaune de Bresse confite aux aromates, légumes verts de saison, jus de viande, riz blanc	18,00 €
Tataki de magret de canard, kimchi de chou rouge, melon vert, houmous fumé, persil, légumes de saison, purée maison aux épices et wakame	18,00 €
<b>Salade du moment:</b> Soba au sarrasin, brocolis vapeurs, carottes rôties, pousses de soja, tofu fumé au miel et aux épices douces, radis rôtis	13,00 €

#### DESSERTS

Ganache au chocolat guanaja, glace fruits de la passion, noisettes, huile d'olive, sel rose	6,00 €
Pavlova légère, chantilly coco, fruits de saisons	6,00 €
Abricots rôtis, huile au basilic, crème crue, glace au thym	5,00 €
Café Lily gourmand et généreux	7,00 €
Nos glaces artisanales 2 parfums au choix Crèmes glacées: Vanille, Chocolat fleur de sel, Café moka, Caramel beurre salé Sorbets: Citron Basilic, Framboise, Pamplemousse, Fruits de la passion, Verveine	5,00 €