

Lily Wood.

FORMULE LILY

Entrée du moment + Plat du moment *ou*
Plat du moment + Dessert du moment

19.90€

Entrées.

VELOUTÉ D'ASPERGES BLANCHES

Parmesan, éclats de noisettes, tuile croquante

7.00€

CAPPUCCINO DE POTIMARRON

Chantilly au Comté, éclats de châtaignes

7.00€

OEUF MIMOSA « LABEL ROUGE »

Betteraves, fromage frais, radis croquant, mesclun

7.00€

BURRATA CRÉMEUSE

Ruban de carottes couleurs, pois gourmands, grenade, herbes fraîches

12.00€

PETIT FLAN AUX POIREAUX

Parmesan, mesclun, graines germées

7.00€

NOS VINS au verre

Côte de Bourg
Château Escalette Bio

Chardonnay IGP
Pays d'Oc Laroche 2015 Bio

Côte de Provence AOC
La Source Gabriel Bio

Plats.

FILET DE DAURADE ROYALE

Purée de panais à la vanille, tomates cerises confites, citrons confits

18.00€

SUPRÊME DE VOLAILLE « LABEL ROUGE »

Mousseline de patate douce à la cannelle, fenouil braisé, sauce cacahuète

18.00€

PAVÉ DE RUMSTEAK

Tagliatelles au pesto d'oseille, pignons de pin, mayonnaise au wasabi

18.00€

TATAKI DE CANARD

Houmous fumé, chutney de pommes, carottes et panais rôtis au sirop d'érable, herbes fraîches

18.00€

SOBA

Gambas à la citronnelle, compotée de mangue graines de sésames, zestes de citron

16.00€

SALADE DU MOMENT

Orge perlé, patates douces rôties aux épices et miel, avocat, grenade, feta, yaourt au citron vert

14.00€

BAR À DESSERTS

TIRAMISU À LA CLÉMENTINE

7.00€

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

Fève tonka, zeste de citron vert

7.00€

PAVLOVA

Chantilly coco, fruits rouges

7.00€

CHEESECAKE AU THÉ MATCHA

Noix de pécan, spéculoos

7.00€

CAFÉ GOURMAND

Mini mousse, financier au citron vert, mini pavlova

8.00€