



La Table
DE SAINT LYS
RESTAURANT

À EMPORTER

MENU DU CHEF

ENTRÉES

Saumon gravlax à la betterave
mousse de betterave et crème acidulée. 10.00

Velouté de haricots tarbais 10.00
au lard fumé, émulsion persillade et oeuf parfait.



PLATS

Poisson du moment 16.00
crème et sommité de choux fleur, pomme
dauphine, sauce aurore au citron vert.

Ballotine de poulet fermier 17.00
aux girolles, croustillant de polenta au
granna, carottes, sauce floc blanc.



DESSERTS

Tarte meringuée 9.00
passion, coco et ananas.

Ganache montée chocolat noir 8.00
croustillant de riz et financier praliné

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 33€



La Table
DE SAINT LYS
RESTAURANT

À EMPORTER

LA CARTE

ENTRÉES

Foie gras mi-cuit 19.00

confiture d'oignon au vin rouge, pain au maïs

St Jacques poêlées 14.00

topinambour en crème et rôtis, sauce à la truite fumé.

Charcuterie, fromage (pour 2) 24.00

jambon de parme, coppa, spinata, rocamadour, bethmale, tomme de brebis.

PLATS

Cassoulet aux fèves 23.00

confit de canard, saucisse de Toulouse, lard fumé, fèves.

Médailon de lotte 22.00

sauce satay, crème et sommité et choux fleur, pomme dauphine.

Rumsteak d'agneau 20.00

sauce irish cofee, croustillant de polenta au granna et carottes.

Assiette végétarienne 15.00

assortiment d'accompagnements et légumes du moment.

DESSERTS

Tarte meringuée

9.00

passion, coco et ananas.

Ganache montée chocolat noir

8.00

croustillant de riz et financier praliné