

Restaurant La Fleure de Ly

Les Entrées :

Velouté de butternut -

Crème montée et éclat de châtaigne, chips de Beaufort.

16€

Gambas marinées aux agrumes-

Déclinaison de choux fleur et fruit de la passion.

19,50€

Escargots de Morey -

Gaufre de pomme de terre, crémeux d'oignons, sauce aux herbes.

19,50€

Foie gras de canard de la ferme des saturnins -

Chutney mirabelle, noix caramélisées, pain épeautre courge.

20€

Risotto aux deux céleris -

Émulsion cancoillotte et huile de noix, copeaux de comté.

15€

18€ en Pla

Les Poissons

Thon mi-cuit au sésame -

Aubergines en textures, sauce ponzu.

26€

Filet de bar snacké -

Déclinaison de carottes, coco, curry.

27€

Dos de cabillaud poché au lait de coco et curcuma -

Fondue de poireaux et chips de légumes.

28€

Filet de sandre rôti -

*Risotto aux deux céleris, jambon forêt Noire, crumble noisette
jus de viande.*

28€

et

Les Viandes :

<i>Tartare de Bœuf Maison Polmard -</i> <i>Oignon cébette, chips de pain et pomme frites.</i>	27€
<i>Suprême de volaille basse température -</i> <i>Petits pois, morilles, compressé de pomme de terre à l'estragon.</i>	27€
<i>Quasi de veau basse température-</i> <i>Mousseline et chips de topinambour, gnocchi et jus à la truffe.</i>	28€
<i>Cœur de ris de veau basse température-</i> <i>Galette et espuma de pomme de terre au café, jus réduit.</i>	36€

Les Desserts : *La gourmandise est un bien Joli Défaut...*

<i>Palette de Glaces & Sorbets Artisanaux.</i>	8.50€
<i>Le Plateau de Fromages -</i> <i>de Nos Régions.</i>	10€
<i>Le Café Gourmand -</i>	11,50€
<i>Entremets noisette -</i> <i>Croustillant praliné, caramel et coings.</i>	12€
<i>Sphère cœur cassis -</i> <i>Bavaroise liqueur de sapin, biscuit amande.</i>	12€
<i>Notre 1000 feuilles chocolat 70 % -</i> <i>Crèmeux butternut et cardamome verte, glace vanille.</i>	12,50€

Sans Oublier nos desserts du « Menu du Marché »
disponibles également à la carte.

Nos Pains, Glaces et Sorbets, Proviennent de l'Artisanat -
La Cuisine s'adapte au mieux aux allergies faites en part précisément au Maître d'hôtel.