

Nos Plats à Emporter

Automne 2018

ENTREES	PRIX UNITAIRE TTC
Ballotin de foie gras maison nature 500g	48,00 €
Médallions de foie gras maison saveur de saison, gelée aromatique	15,00 €
Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre	12,00 €
Homard entier poché et décortiqué, salade de lentilles et légumes croquants	38,00 €
POISSONS (avec 3 garnitures)	PRIX UNITAIRE TTC
Rosace de sandre poêlée, sauce vin rouge	14,00 €
Filet de turbot poêlé, bisque de crustacés	18,00 €
VIANDES (avec 3 garnitures)	PRIX UNITAIRE TTC
Suprême de volaille fermière farci aux champignons, crème forestière	12,00 €
Véritable lièvre à la royale	18,00 €
DESSERTS	PRIX UNITAIRE TTC
Tarte aux pommes façon Tatin	5,00 €
Charlotte individuelle aux fruits de saison	5,00 €
Entremet aux 2 chocolats	5,00 €

A commander minimum 4 jours à l'avance

Pour commander :

téléphone : 04 77 25 48 55

tabledeslys@live.fr

Restaurant A la Table des Lys - Marc LECROISEY, Chef de cuisine

5 cours Fauriel, 42100 Saint-Etienne

www.latabledeslys.fr