

Nos Plats à Emporter

Hiver 2019

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 cabillaud poêlée, sauce passion	14,00 €
Filet de turbot rôti, bisque de homard	18,00 €
VIANDES (avec 3 garnitures)	PRIX UNITAIRE TTC
Suprême de volaille fermière farci aux champignons, crème forestière	12,00 €
Paleron de veau lentement braisé à la cardamome	15,00 €
DESSERTS	PRIX UNITAIRE TTC
Tartelette 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 :

par téléphone : 04 77 25 48 55

par mail : tabledeslys@live.fr

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

5 cours Fauriel, 42100 Saint-Etienne

www.latabledeslys.fr