



Défenseurs de la cuisine exclusivement élaborée à partir de produits frais et pourfendeurs de la cuisine d'assemblage, nous sommes enchantés de vous annoncer que le Restaurant Le Lift est membre du Collège Culinaire de France, association coprésidée par Alain Ducasse & Joël Robuchon, qui promeut les établissements de qualité privilégiant les circuits courts et cultivant le respect du produit.

Philippe Bardau et toute son équipe

◆ **Notre Fromage 12€**

LE PLATEAU

De fromages fermiers et affinés par Nathalie & Bernard Guénard.

◆ **Nos Créations Sucrées 10€**

■ LE COMPROMIS SENSUEL
autour du chocolat noir Mandjari et du citron vert, condiment au gingembre

LE CARPACCIO DE FRAISE GARIGUETTE
de Carpentras et sorbet onctueux à la noix de coco

L'ARLETTE CROUSTILLANTE
dans l'esprit d'un millefeuille à la fraise Gariguetta et à la pistache de Sicile

LA BANANE EN 2 EPISODES :

1^{er} épisode :

En marmelade, ganache Nyangbo montée à la fève de Tonka, crème glacée à la confiture de lait

2^{ème} épisode :

En parfait glacé façon « Banana Colada »

A commander en début de repas :

LE SOUFFLE CHAUD

au chocolat noir Manjari, crème glacée au cacao Criollo et fragrances tourbées de la Maison Lagavulin

LE SAINT HONORE « VISION LIFT »

à la framboise du Val de Loire et à la vanille Bourbon de Madagascar

◆ **Notre menu enfant jusqu'à 10 ans 15€**

Consulter notre équipe.

◆ **Notre brunch dominical 42€**

Tous les dimanches, de 12h00 à 14h00, nous vous proposons notre brunch, qui évolue continuellement sous l'impulsion des saisons.

Absolument incontournable, le chef et sa brigade vous propose une sélection des mets les plus fins parmi un large buffet fort varié installé sur notre table d'hôtes.

Cette offre culinaire comprend toutes les boissons non alcoolisées.

◆ **Traiteur « Sur Mesure »**

Imaginée pour s'inviter directement chez vous, à votre domicile ou sur votre lieu de travail, dans un domaine extérieur ou une salle privée, notre cuisine se déplace et vient à vous pour satisfaire la moindre de vos demandes.

Pour tout type d'occasion, Philippe Bardau saura vous proposer une prestation sur-mesure à la hauteur de vos attentes.

◆ **Notre menu Retour du Marché 28€**

Proposé du lundi au samedi, uniquement pour le déjeuner, le chef et son équipe vous concoctent quotidiennement un délicieux menu empreint de gourmandise et de fraîcheur, incluant une entrée, un plat et un dessert.

Le chef Philippe Bardau, sélectionne rigoureusement ses producteurs et met l'accent sur le respect des saisons, c'est pourquoi il aime, à l'aube, faire son marché pour trouver son inspiration.

Nos créations de saison

Un Mets d'Exception : L'ASPERGE DE NOS RÉGIONS

LES ASPERGES BLANCHES DE PITHIVIERS-LE-VIEIL simplement pochées à l'anglaise, sauce mousseline à la moutarde d'Orléans pour les accompagner 12 €

LE RIZOTTO ACQUERELLO
au vieux parmesan, asperges et morilles des sous bois 18 €

■ LES ASPERGES VERTES DU LUBERON
à la fois croquantes et fondantes, caviar Kristal, agrumes de Nice, condiment au persil frais et sabayon à la poutargue 22€

◆ Nos entrées « Terre & Mer » 12 €

L'ESCARGOT DE BOURGOGNE
En ravioles cuisinées dans un beurre noisette aux fines herbes, morilles brunes au vin jaune et crémeux de tétragone.

LE MAQUEREREAU DE PÊCHE BRETONNE
façon Gravlax, lentille corail, crème fouettée à l'aneth, oignon rouge croquant et vinaigrette d'épeautre au fruit de la passion.

LA REMOULADE D'ARAIGNEE DE MER
au yuzu et à la coriandre, variation de goûts et de textures d'artichaut, gelée délicate d'étrilles au curry jaune et sarrasin torréfié.

LE FOIE GRAS DE CANARD
Des Landes en fine croûte de noisette du Piémont torréfiée, poire Louise Bonne au poivre d'Indonésie et brioche toastée

LE JAUNE D'ŒUF DE POULE
Le jaune d'œuf de poule en casse-croûte, textures de petit pois frais à la fève de Tonka, espuma au basilic frais et parfums de chorizo ibérique

■ Menu Dégustation « Saveurs Printanières » en 4 services à 52 €
A travers cette balade gastronomique, Philippe Bardau vous invite à partager les émotions d'un repas réussi autour de ses coups de cœur du moment.
Menu réservé pour l'ensemble de la table
Dernière prise de commande à 13h30 pour le déjeuner et 21h30 pour le dîner

◆ Nos poissons & coquillages 24 €

LE RETOUR D'ATLANTIQUE EN 3 SERVICES (+ 15€) :
1^{er} service :

Le tartare de langoustine du Guilvinec au quinoa soufflé et huile de mandarine, pulpe de patate douce au curcuma et crème fouettée à l'oseille fraîche

2^{ème} service :

Le filet de sole façon « meunière », crémeux de céleri boule et coquillages fumés

3^{ème} service :

La queue de homard de casier rôti, risotto Acquerello au safran du Gâtinais et poutargue de Martigues

LE CABILLAUD DE PÊCHE CÔTIÈRE

cuit à l'unilatéral, crémeux de carotte jaune et pois chiches au poivre de Timut, lait de coco émulsionné à la citronnelle

■ LE MÉDAILLON DE LOTTE

cuisinée au basilic, agnolottis de gamberonis, mousseline de petit pois frais et asperge verte râpée à cru, chorizo grillé et fumet torréfié

◆ **Nos viandes & volailles 24€**

LA BLANQUETTE DE VEAU

« Vision Lift », fregola sarda parfumée à l'aneth

LE PIGEON DE PORNIC DECLINE EN 2 SERVICES(+ 10€) :

1^{er} service :

En carpaccio, asperge verte croquante, caviar Oscietre, pesto de ciboulette au citron cédrat

■ 2^{ème} service :

Simplement rôti, foie gras de canard

« fumé-grillé », tétragone à la noix de muscade, épeautre au parmesan

L'ONGLET DE BOEUF DU LIMOUSIN

crémeux de Vitelotte et morilles brunes à l'estragon

AU CŒUR DES PRAIRIES NIPPONES

Sélectionnée par mon boucher Olivier Metzger, l'entrecôte de boeuf Wagyu, de Kobé, elle s'accompagne de pommes pont Neuf, sauce Béarnaise (+ 25€)