

Carte du Lift - Printemps 2019

Un Met 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

◆ 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 MEDAILLON DE LOTTE

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

LE MEDAILLON 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 Osciètre, 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€)

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, son sorbet

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