

Carte du Lift Aout 2019

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 MAIGRE D'ATLANTIQUE

en céviche, cocos de Paimpol et quinoa soufflé, « leche de tigre » d'inspiration péruvienne

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, fraise Gariguetta vivifiée de réglisse 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 & crustacés 24 €

LA LANGOUSTINE ROYALE DU GUILVINEC EN DEUX SERVICES (+15€)

1^{er} service :

En tartare au quinoa soufflé et huile de mandarine, pulpe de patate douce au curcuma et crème fouettée à l'oseille fraîche.

2^{ème} service :

Les queues rôties et les pinces en agnolottis, houmous de févrette au piment d'Espelette, fleurs de courgette croustillante et huile de basilic.

LE CABILLAUD DE PÊCHE CÔTIÈRE

Le cabillaud de pêche côtière cuit à l'unilatéral, crémeux de carotte jaune et cocos de Paimpol au poivre de Timut, lait de coco émulsionné à la citronnelle.

LE LIEU JAUNE DE NOS CÔTES FRANÇAISE

confit à l'huile d'agastache, fenouil en déclinaison, fragrances de mandarine, pistache de Sicile torréfiées, condiment dans l'esprit d'un beurre blanc.

Nos viandes & volailles 24€

LE SUPRÊME DE GELINE DE TOURAINE

cuisinée au vin jaune du Jura, pâtes Zitone aux morilles brunes et à l'estragon.

LE VEAU DU LIMOUSIN DECLINE EN DEUX SERVICES (+5€) :

1^{er} service : La joue confite, chapelure Panko, tagliatelles de courgette violon, mayonnaise au vin jaune du Jura.

2^{ème} service : Le quasi rôti, déclinaison autour de l'artichaut poivrade, girolles poêlées, agnolottis au brocciu corse

LE FILET MIGNON DE COCHON ROI ROSE DE TOURAINE

façon Wellington, foie gras de canard fumé, pousses d'épinard et épeautre de Loire en variation.

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 (+35€)

Notre Fromage 12€

LE PLATEAU

De fromages fermiers et affinés par Nathalie & Bernard Guénard.

Nos Créations Sucrées 10€

LE COMPROMIS SENSUEL

autour du chocolat blanc Ivoire et de la pêche blanche du Roussillon, condiment à la citronnelle.

LE CARPACCIO DE FRAISE MARA DES BOIS

de Pithiviers-le-Vieil et sorbet onctueux à la noix de coco.

LE MILLE FEUILLE DE TRADITION FRANÇAISE

à la fraise des bois et à la réglisse.

Le BABA VISION LIFT

parfumé à l'Amaretto textures de mirabelle de Lorraine à la vanille Bourbon de Madagascar.

A commander en début de repas :

LE SOUFFLE CHAUD A L'ABRICOT BERGERON (+5€)

sorbet onctueux rafraîchi d'une liqueur d'abricot

L'INDEMODABLE PARIS-BREST

« Vision Lift » autour de la noisette du Piémont et de la mûre sauvage