



**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 cofondée 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**

LA SELECTION DE CHEZ BERNAT

Morceaux choisis parmi les pâturages d'ici ou d'ailleurs **12 €**

#### ◆ **Nos desserts**

LE RAISIN NOIR MUSCAT DE HAMBOURG

Sur un sablé breton croustillant, crémeux au fromage blanc des Pays de Loire, pomme Granny Smith et cannelle de Ceylan **10€**

↑ LE CHOCOLAT TULAKALUM DU BELIZE

Comme un compromis sensuel à la banane et fève de Tonka, condiment au caramel à la fleur de sel **12€**

LA FIGUE DE SOLLIES

Poêlée à la vanille de bourbon et cardamome, crémeux Amaretto, poudre de spéculoos et glace au lait d'amande **10 €**

#### **A commander en début de repas :**

LA FRAMBOISE DU VAL DE LOIRE

En soufflé chaud, crème glacée à la noix de coco et liqueur de Chambord **14€**

#### ◆ **Notre menu enfant jusqu'à 10 ans 18 €**

Consulter notre équipe.

#### ◆ **Notre Menu Retour du Marché 29 €**

Proposé du mardi 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.

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.

#### ◆ **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.

### **Nos producteurs et artisans partenaires**

- L'Agneau des Prés Salés du Mont Saint-Michel, *Yannick Frain à Roz-Sur-Couesnon*
- Le Pigeon de Pornic, *Marie-Samuelle Cassard à Pornic*
- Le Bœuf Maturé, *Olivier Metzger à Rungis*
- Le Caviar Oscietre, *Kaviari à Paris*
- Le Petit Epeautre de Loire, *Yves de Rochefort à Saint-Hilaire Saint-Mesmin*
- La Truffe Fraîche du Vaucluse, *Gilbert Hugou à Rougiers*
- Les Fruits et Légumes, *Anne-Sophie Morrisseau à Pithiviers-le-Vieil*
- Les Herbes Fraîches, *Damien Lepeintre de la Ferme Positive à Orléans*
- Les Fromages Affinés, *Nathalie et Bernard Guénard à Orléans*
- Les Thés et Infusions, *Eric Benchetrit des Cafés d'Eric à Orléans*