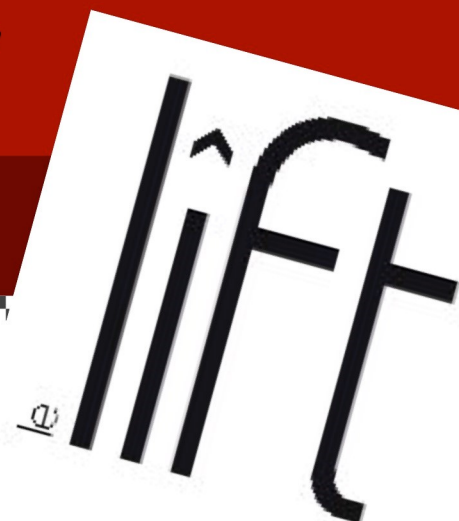


# Le Lift s'invite à la Maison

En ces temps particulièrement exceptionnels, Philippe Bardau se réinvente et vous propose de découvrir sa nouvelle partition dans un environnement que vous connaissez bien, le vôtre.

**Menu " Entrée, Plat & Dessert " à 29 €**  
**Du 26 novembre au 2 décembre 2020**



## ***Pour débiter...***

Les makis de saumon d'Ecosse façon Gravlax à la noisette du Piémont, riz noir Venere au citron vert et à l'aneth

Le carpaccio de Saint-Jacques de la baie d'Erquy et radis Red Meat au caviar Oscietre, crème montée au gingembre et sarrasin torréfié

**(+ 5 euros)**

Le pâté en croute de perdreau de chasse au foie gras de canard et cèpes de Sologne à l'estragon

La soupe au pesto, épeautre de Loire et rillons de Touraine

## ***Pour continuer...***

Les coquilles Saint-Jacques de la baie d'Erquy juste poêlées dans l'esprit d'une tarte fine " sans pate " au panais, condiment d'une grenobloise

La tourte feuilletée de ris de veau du Limousin et chou vert à l'huile de truffe noire

**(à partir de 2 personnes/+ 5 euros par personne)**

La volaille de l'Orléanais farcie aux écrevisses et à l'estragon, pâtes Zitone aux champignons des bois et beaufort, sauce Suprême au vin jaune

La joue de boeuf du Charolais simplement confite, crémeux de céleri boule à l'huile de noix, risotto de petit épeautre de Loire à la moutarde d'Orléans

## **Mode d'Emploi ?**

➤ Les commandes sont à passer la veille, soit par téléphone au 02 38 53 63 48, soit par mail à " antiquaire2@orange.fr ", ou alors directement via les réseaux sociaux. Votre panier est disponible au Lift aux horaires d'ouverture habituels, à savoir entre 11H et 15H, et entre 18H et 19H30.

