



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 LA BERGERIE
Quintessence des fromages de chèvre du Val
de Loire **12 €**

◆ **Nos Gourmandises Sucrées**

↑ LA FRAISE DES BOIS DE CHEZ SOPHIE
Sur un sablé breton croustillant, crémeux au
fromage blanc des Pays de Loire, pomme
Granny Smith et verveine **14 €**

LE CHOCOLAT LACTE ORIZABA
Décliné sous différentes textures autour de la
myrtille et de la réglisse **12 €**

LE MELON DU LUBERON
Dans l'esprit d'un calisson déstructuré,
limonade en souvenir de Cavaillon **12 €**

A commander en début de repas :

LA FRAMBOISE DE PITHIVIERS-LE-VIEIL
En soufflé chaud, citron vert givré et
liqueur Chambord **14 €**

◆ **Notre Menu Enfant (10 ans max.) 18 €**

Consulter notre équipe.

◆ **Notre Menu Retour du Marché 32 €**

Proposé du Mercredi 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 Menu Carte Blanche 42€**

Proposé du Mercredi au Vendredi au dîner.
Consulter notre équipe.

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, *Sylvie de La Bergerie à Orléans*
- Les Thés et Infusions, *Eric Benchetrit des Cafés d'Eric à Orléans*