NATIF DE LYON,
J'AI GRANDI DANS UN ENVIRONNEMENT
OÙ LA QUINTESSENCE DU PRODUIT
EST LE MAÎTRE-MOT.

Aujourd'hui au Lys Martagon je vous fais découvrir une variation de produits magnifiés par le talent et la créativité de mon équipe.

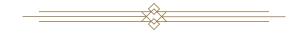
C'EST UNE GASTRONOMIE À L'IMAGE DE NOTRE BEL ÉCRIN, GÉNÉREUSE ET GOURMANDE QUE NOUS VOUS INVITONS À PARTAGER!

MICKAËL FURNION



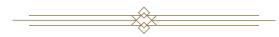


### COMMENCER



Truffe noire vêtue de brioche	40
Nuage de châtaignes et pommes vertes	
Saint-Jacques cuites dans leurs coquilles Crémeux de carottes et agrumes	35
Opéra de Foie Gras  Confit de kumquat et œufs de brochet	35

## C'EST MIEUX



Le Homard fumé à l'Aiguille de Pin Réduction de porto et pulpe de betterave	150
Le Bœuf Wagyu Wellington  Confit de cassis, airolles et royale de champianons	150



## DEUX EAUX



La Bouillabaisse de nos lacs	00
Omble chevalier, truite et écrevisse,	
lamelles de pommes confites	
Le Rouget de roche sur pierre chaude	50
Cylindres de butternut et beurre de pamplemousse	

# TERROIR

Pigeon en croûte d'argile	50
Salsifis rôtis et rosier sauvage	
Côte de veau cuite en cocotte	60
Gelée de foin, crémeux d'artichauts et confit de café	



## DES ALPAGES

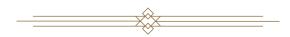


Sélection de fromages affinés Monsieur Bernard Mure Ravaud, Maître Affineur et Meilleur Ouvrier de France	25
Beaufort d'été Gelée de vin jaune et crème de noix	25

Établie en plein cœur de Grenoble depuis 1978, la Fromagerie "Les Alpages" doit sa renommée à Bernard Mure-Ravaud : Meilleur Ouvrier de France et Vainqueur de l'International Caseus Award, ce qui a fait de lui le Champion du Monde des fromagers en 2007.

Aux commandes depuis 30 ans, ce passionné est fier de proposer plus de 150 variétés.

## DOUCEUR



Intensément vanillé et caramel onctueux	25
L'inspiration végétale Fraîcheur d'agrumes, céleri	25
Autour du Chococoa Valley Le chocolat dans tous ses états	25

### Prix nets en euros, service compris.