

LAMY

HOTEL - RESTAURANT - BRASSERIE - PIZZERIA

CARTE DU RESTAURANT

Restaurant ouvert du mardi au dimanche de 12h00 à 14h00 et de 18h00 à 21h30
Dernières commandes menus respectivement à 13h00 et à 20h30.

www.lamy.restaurant

Menu 3 services à 29 €

*La terrine de gibier
et oignons confits*

*Le civet de marcassin
et légumes d'hiver*

*Le croquant
aux fruits rouges*

Menu 4 services à 44 €

La rosace de homard aux agrumes ou La terrine de foie gras maison
mascarpone aux herbes fraîches
et pousses d'épinards
au porto et figues fraîches

Les noix de Saint-Jaques ou Le velouté de potiron,
boudin noir
et sa patate douce
concassé de fruits secs
et jambon fumé de marcassin

Le roulé de faisan ou Le pot-au-feu de bœuf
au foie gras et aux marrons
avec de ris de veau et légumes glacés

La panna cotta ou Le feuilleté tiède pommes-raisins
aux figues
au Marsala et glace vanille

LES ENTREES

Les entrées froides

<i>La terrine de gibier et oignons confits</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Le carpaccio de bœuf à l'huile de truffe.....</i>	<i>14,00 €</i>
<i>L'assiette de saumon fumé par nos soins et sa crème aigrette aux fines herbes</i>	<i>15,00 €</i>
<i>La rosace de homard aux agrumes, mascarpone aux herbes fraîches et pousses d'épinards</i>	<i>16,00 €</i>
<i>La terrine de foie gras maison au porto et figues fraîches, toast grillé au miel et sésame</i>	<i>17,00 €</i>

Les entrées chaudes

<i>Le velouté de potiron, concassé de fruits secs et jambon fumé de marcassin</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Le feuilleté aux champignons des bois</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Le saucisson Lyonnais, lentilles à la sarriette et crème de moutarde</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Le croustillant de scampis à l'ail avec dés de tomates et jeunes oignons</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Les noix de Saint-Jacques, boudin noir et patate douce</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Le médaillon de lotte au beurre noisette et fruits secs, espuma wasabi</i>	<i>16,00 €</i>

LES PLATS

Les poissons

*Le saumon au roquefort et poires,
brisures de noix, écrasé de pommes de terre 19,00 €*

*Le filet de dorade et scampis,
brunoise de courgettes au romarin, crème d'aubergine aux anchois 20,00 €*

*Le dos de cabillaud grillé,
coulis de poivrons rouges, quenelles aux légumes oubliés et leurs chips 21,00 €*

Les pâtes

Les linguine aux cèpes 14,00 €

Les tagliatelle crème tartufata 15,00 €

Les salades

La salade tiède de chèvre chaud 14,00 €

La salade paysanne 14,00 €

La salade niçoise 14,00 €

La salade de poulet au curry et pommes 16,00 €

La salade de bœuf grillé 17,00 €

La salade de scampis à l'italienne 17,00 €

Les viandes

<i>Les rognons de veau à la moutarde de Meaux</i>	<i>17,00 €</i>
<i>Le civet de marcassin et ses légumes d'hiver</i>	<i>18,00 €</i>
<i>La pavé de bœuf du Luxembourg, sauce au choix*</i>	<i>18,00 €</i>
<i>L'escalope de veau panée à la sauce champignons</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Le cordon bleu « Lamy » et sa crème champignons</i>	<i>20,00 €</i>
<i>Le steak de biche au poivre concassé</i>	<i>21,00 €</i>
<i>La tagliata de bœuf Black Angus et son duo de roquette et parmesan</i>	<i>21,00 €</i>
<i>L'entrecôte de bœuf irlandais, sauce au choix*</i>	<i>23,00 €</i>
<i>Le pot-au-feu de bœuf et de ris de veau et légumes glacés</i>	<i>23,00 €</i>
<i>Le roulé de faisan au foie gras et aux marrons</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Le filet de lièvre, chou frisé à la crème et au lard fumé</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Les noisettes de biche, sucré-salé de chou rouge et pommes dauphine</i>	<i>27,00 €</i>

* Sauce au choix : (champignons, poivre vert, béarnaise, beurre maitre d'hôtel, provençale)

LES DESSERTS

<i>Le croquant de mousse au chocolat avec sa crème anglaise</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Le moelleux au chocolat et sa glace vanille</i>	<i>7,50 €</i>
<i>La panna cotta aux figues</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Le parfait glacé au Grand Marnier</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Le feuilleté tiède pommes-raisins au Marsala et sa glace vanille</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Le croquant aux fruits rouges</i>	<i>7,50 €</i>
<i>La crème brûlée à la vanille de Madagascar</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Le tiramisu aux spéculoos</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Le café glacé</i>	<i>6,50 €</i>
<i>La dame blanche et chocolat chaud</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Le brie et sa petite salade aux noix</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Le panaché de sorbets</i>	<i>5,50 €</i>