

RESTAURANT



LE LYS  
COURCHEVEL

FRANCHISSEZ LA PORTE D'UN LIEU  
OÙ SE MÉLANGENT LUXE, ART ET GASTRONOMIE.

VENEZ DÉCOUVRIR UNE OFFRE  
DE RESTAURATION MODERNE ET RAFFINÉE  
OÙ L'ÉCHANGE, LE PARTAGE ET LA PRÉCISION  
DE NOS ÉQUIPES  
VOUS FERONT VIVRE UNE EXPÉRIENCE MAGIQUE.





POUR  
COMMENCER



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

A DEUX,  
C'EST MIEUX



<b>Le Homard fumé à l'Aiguille de Pin</b>	150
<i>Réduction de porto et pulpe de betterave</i>	
<b>Le Bœuf Wagyu Wellington</b>	150
<i>Confit de cassis, girolles et royale de champignons</i>	

*Prix nets en euros, service compris.*

*Toutes nos viandes sont d'origine française. Si vous êtes sujets à des allergies alimentaires nous vous invitons à consulter notre livret d'informations allergènes, disponible sur demande.*



## ENTRE DEUX EAUX



<b>La Bouillabaisse de nos lacs</b>	60
<i>Omble chevalier, truite et écrevisse, lamelles de pommes confites</i>	
<b>Le Rouget de roche sur pierre chaude</b>	50
<i>Cylindres de butternut et beurre de pamplemousse</i>	

## INSTANT TERROIR



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

*Prix nets en euros, service compris.*

*Toutes nos viandes sont d'origine française. Si vous êtes sujets à des allergies alimentaires nous vous invitons à consulter notre livret d'informations allergènes, disponible sur demande.*



## LE GOÛT DES ALPAGES



**Sélection de fromages affinés** 25  
*Monsieur Bernard Mure Ravaud,  
Maître Affineur et Meilleur Ouvrier de France*

**Beaufort d'été** 25  
*Gelée de vin jaune et crème de noix*

*Établie en plein cœur de Grenoble depuis 1978,  
la Fromagerie "Les Alpagnes"  
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.*

## TOUT EN DOUCEUR



**Millefeuille sous vos yeux** 25  
*Intensément vanillé et caramel onctueux*

**L'inspiration végétale** 25  
*Fraîcheur d'agrumes, céleri*

**Autour du Chococoa Valley** 25  
*Le chocolat dans tous ses états*

*Prix nets en euros, service compris.*

*Toutes nos viandes sont d'origine française. Si vous êtes sujets à des allergies alimentaires nous vous invitons à consulter notre livret d'informations allergènes, disponible sur demande.*



## TO START



<b>Black truffle cooked in a brioche</b>	40
<i>Cloud of chestnut foam and apple</i>	
<b>Scallops cooked in their shells</b>	35
<i>Citrus carrot purée and roasted carrots</i>	
<b>Layered foie gras</b>	35
<i>Candied kumquat and pike eggs</i>	

## TO SHARE



<b>Pine smoked lobster</b>	150
<i>Port reduction and beetroot purée</i>	
<b>Waguy Beef Wellington</b>	150
<i>Grainy mustard juice and a gratin of wild mushrooms</i>	



## UNDER THE WATERS



**Locally sourced lake fish Bouillabaisse** 60  
*Char fish, trout, crayfish and potatoes confit*

**Red mullet cooked in a hot stone** 50  
*Tubes of butternut squash and grapefruit infused butter*

## OUR TERROIR



**Clay backed pigeon** 50  
*Roasted salsify and wild rose buds*

**Cocotte baked veal chop** 60  
*Hay jelly, medly of artichokes and coffee infused sauce*

*All prices are net, in euros with service included  
All of our meat are sourced in France*



## THE TASTE OF ALPS



**A selection of luxury cheeses** 25  
*Monsieur Bernard Mure Ravaud,  
Maître Affineur et Meilleur Ouvrier de France*

**Summer Beaufort** 25  
*Yellow wine jelly and walnut cream*



## SWEET & EASY



**Millefeuille prepared in front of you** 25  
*Intense vanilla and thick caramel*

**A light celery based dessert** 25  
*Citrus coulis*

**A selection of chocolate delights** 25  
*Le chocolat dans tous ses états*

*All prices are net, in euros with service included  
All of our meat are sourced in France*