

RESTAURANT



LE LYS
COURCHEVEL

“ NATIF DE LYON,
J’AI GRANDI DANS UN ENVIRONNEMENT
OÙ LA QUINTESSANCE 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





POUR
COMMENCER



Langoustines <i>Mijoté de crosnes et chorizo Ibérique</i>	40
Endive <i>Truffe noire et Tomme de Savoie</i>	40
Marbré de foie gras <i>Condiment cassis, vin jaune et noix</i>	40

Prix nets en euros, service compris.

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



ENTRE DEUX EAUX



La Bouillabaisse de nos lacs	60
<i>Ombre chevalier, truite, écrevisse lamelles de pommes de terre confites</i>	
Aiguillette de Saint Pierre	60
<i>Chou fleur grillé, agrumes et pistache</i>	

INSTANT TERROIR



Pigeon	60
<i>Racines d'hiver, sarrasin et jus au grué de cacao</i>	
Faux-filet, bœuf Wagyu de Bourgogne	70
<i>Gratin de blettes au Beaufort, sauce vigneronne</i>	

Prix nets en euros, service compris.

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



MENU
DEGUSTATION

155€

Endive

Truffe noire et Tomme de Savoie

.

Sandre en brioche

Anguille fumée, pommes et tétragone

.

Ris de veau

Cuit sur coques de châtaigne, topinambour et mélilot

.

Artichaut

Sarrasin et caramel

.

Douceur du verger

Poire de Savoie, chocolat de la maison Cocoa Valley

Prix nets en euros, service compris.

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



SAVOIR FINIR
EN BEAUTÉ

Prix nets en euros, service compris.

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

LE GOÛT DES ALPAGES

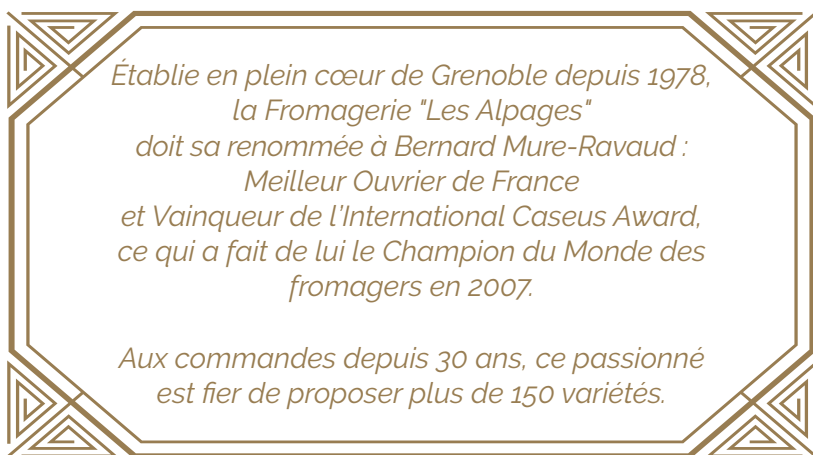


Sélection de fromages affinés

25

Monsieur Bernard Mure Ravaud,

Maître Affineur et Meilleur Ouvrier de France



TOUT EN DOUCEUR



Millefeuille sous vos yeux

25

Intensément vanillé et caramel onctueux

Douceur du verger

25

Poire de Savoie, chocolat de la maison Cocoa Valley

Le marron prend de l'altitude

25

Agrumes et thé Earl Grey

RESTAURANT



LE LYS
COURCHEVEL

“ BORN IN LYON, I GREW UP LEARNING
THAT PRODUCT QUALITY IS TANTAMOUNT
TO THE OUTCOME.

AT LYS MARTAGON, I WILL ENABLE YOU TO DISCOVER
A SELECTION OF MAGNIFICENT PRODUCE
WITH THE CREATIVITY AND TALENT OF MY TEAM.

COME AND SHARE OUR GENEROUS
AND TASTY GASTRONOMY! ”

MICKAËL FURNION





TO START



Langoustine	40
<i>Braised chinese artichoke and Iberique chorizo</i>	
Chicory	40
<i>Served with blacke truffle et local tomme cheese</i>	
Home made Foie Gras	40
<i>Blackcurrent chutney and walnuts</i>	



UNDER THE WATERS



- | | |
|---|----|
| Locally sourced lake fish Bouillabaisse
<i>Char fish, trout, crayfish and potatoes confit</i> | 60 |
| Goujons of John Dory
<i>Cauliflower, citrus fruit and pistachio</i> | 60 |

OUR TERROIR



- | | |
|---|----|
| Pigeon
<i>Root vegetables, buckwheat and cocoa nibs sauce</i> | 60 |
| Burgundy Wagyu beef fillet
<i>Beaufort cheese, chard gratin, red wine sauce</i> | 70 |



TESTING MENU



155€

Chicory

Served with black truffle et local tomme cheese

.

Pike perch in brioche

Smoked eel, apples and tetragon

.

Veal sweetbreads

*Cooked over a bed of chestnuts
with Jerusalem artichoke and sweet clover*

.

Artichoke

Sarrasin et caramel

.

The gentle orchard

*Locally sourced pear
with home made Cocoa Valley chocolate*



KNOW HOW TO END
IN **STYLE**

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

THE TASTE OF ALPS

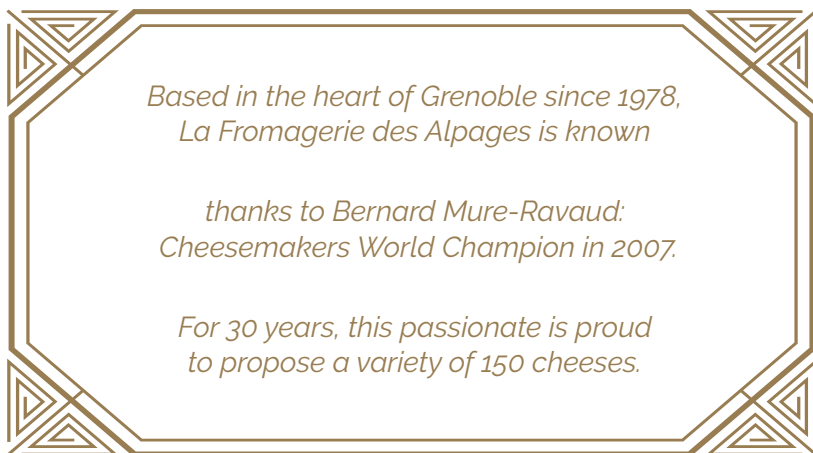


A selection of luxury cheeses

25

Monsieur Bernard Mure Ravaud,

Maître Affineur and Meilleur Ouvrier de France



SWEET CREATIONS



Millefeuille prepared in front of you

25

Intense vanilla and thick caramel

The gentle orchard

25

Locally sourced pear

with home made Cocoa Valley chocolate

High altitude chestnut

25

Citrus fruit and Earl Grey infusion