

RESTAURANT



LE LYS
COURCHEVEL

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

AUJOURD'HUI, AU LYS MARTAGON
LES SAVEURS, LES SENTEURS DES PLANTES
ET HERBES SAUVAGES CUEILLIES
SUR LES TERRES DE COURCHEVEL ONT
GRANDEMENT INSPIRÉ MA CUISINE

À TRAVERS ELLE, CE SONT LES ÉMOTIONS
DE LA NATURE QUI S'INVITENT
DANS VOTRE ASSIETTE ET QUE
JE SOUHAITE VOUS FAIRE PARTAGER
AVEC UN GRAND PLAISIR. ||

MICKAËL FURNION





RETOUR DE CUEILLETTE

7 SÉQUENCES

170.

La reine des prés

Comme une panacotta et coulis herbacé

•

La myrrhe odorante

Pain soufflé au brochet et kimchi de fenouil

•

Les bourgeons de sapin

Bouillabaisse des lacs et pommes confites

•

Le mélilot

Veau de la Chartreuse, topinambour et châtaignes

•

Travail autour de nos alpages

Fromages cuisinés ou affinés

•

La Berce

Agrumes et poivre Voansty Perifery

•

Le sureau

Noix de coco et fleur de sureau



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.



LA GRANDE EXCURSION

9 SÉQUENCES

220.

La reine des prés

Comme une panacotta et coulis herbacé

•

L'achillée millefeuille

Le cardon, os à moelle et truffe noire

•

Le Lichen

Champignons de la Motte Servolex et ail noir

•

Les bourgeons de sapin

Bouillabaisse des lacs et pommes confites

•

Le cerfeuil des bois

Sandre en brioche et tétragone

•

Le cynorrhodon

Chevreuril de chasse française et butternuts

•

Travail autour de nos alpages

Fromages cuisinés ou affinés

•

La Berce

Agrumes et poivre Voansty Perifery

•

Le carvi

Millefeuille intensément vanillé et caramel mou



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.