

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

140.

La Reine Des Prés

Panais et sorbet aux herbes



Le Lichen

Champignons de Montmélian et ail noir



Les Bourgeons De Sapin

Bouillabaisse des lacs et pommes confites



L'Achillée Millefeuille

Pigeon rôti sur coffre, salsifis au pluriel



Travail Autour De Nos Alpagnes

Fromages cuisinés ou affinés



Le Carvi

Navet et noix de coco



Le Sureau

Chocolat fumé et fleurs 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.



A LA DÉCOUVERTE DE NOS PLANTES

9 SÉQUENCES

190.

La Reine Des Prés

Panais et sorbet aux herbes

•

Le Lichen

Champignons de Montmélian et ail noir

•

L'Achillée Millefeuille

Le cardon, os à moelle et truffe noire

•

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

•

Le Carvi

Navet et noix de coco

•

La Berce

Blanc vaporeux, agrumes et sorbet pamplemousse



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.



REMERCIEMENTS

*J'ai à cœur de vous présenter mes
partenaires, mes complices,
ces hommes et femmes passionnés par
leurs métiers qui me permettent
de travailler au quotidien avec des
produits d'exception.*

COOPÉRATIVE LAITIÈRE DE MOÛTIERS : DAMIEN BURLET, MOÛTIERS

SALAISONS DU MONT CHARVIN : CHRISTIAN GUINARD, DOUSSARD

LA BOUCHERIE DES HALLES : STÉPHANE MILLERET, CHAMBÉRY

LE RUCHER DES ABEILLIERS : ANNA ET PIERRE BONNET, DULLIN

ALPES MARÉE : JÉRÉMIE RIGAUX, LA MOTTE SERVOLEX

PISCICULTURE MURGAT : CHARLES MURGAT, BEAUFORT

ATELIER TOUR APRÈS TOUR : DANY GERVREAU , SAINT GENIX SUR GUIERS

LES PERLES NOIRES : NATHALIE ET JÉRÔME GALIS, UCHAUX

LE MOULIN DE CHANAZ : ANNIE ET SÉBASTIEN MILLEY, CHANAZ

MAISON BOUTARIN : FANNY BOUTARIN, CREST

PLATO SURCO : RUDY SURCO, STRASBOURG

A BOIRE ET A MANGER : ARNAUD CHUZELLE, ANTIBES

LA FERME LOMBRICOLE : RUDY LAUBERTON, LES ECHELLES

LA SERRE AUX AGRUMES : CYRIL MEYRAND, BERRE L'ÉTANG

LES CAVES D'AFFINAGE DE SAVOIE : ERIC MAIBOURG, ROGNAIX

