

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
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.

Premiers Pas en Montagne
Aquarelle de plantes sauvages

•

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

•

L'Épicéa
Citrons et granité épicéa

•

La Reine Des Prés
Noisettes du Piedmont et citron caviar



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.

Premiers Pas En Montagne

Aquarelle de plantes sauvages

•

Le Lichen

Champignons de Montmélian et ail noir

•

Le Mélilot

Asperges vertes et anguille

•

Les Bourgeons De Sapin

Bouillabaisse des lacs et pommes confites

•

La Fleur De Sureau

Ombre chevalier, betteraves au pluriel

•

Le Carvi

Selle d'agneau, petits pois à la française

•

Travail Autour De Nos Alpages

Fromages cuisinés ou affinés

•

L'Épicéa

Citrons et granité épicéa

•

La Myrrhe Odorante

Poire de Savoie, meringue et cidre

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

