

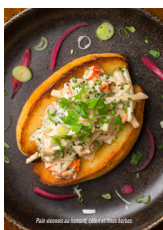
GRIGNOTAGES

Diot de Savoie brioché <i>Savory diot sausage baked in brioche</i>	14,00
Huitre « Gillardeau » n°4 à la pièce <i>Gillardeau® oyster No. 4 (1 piece per piece)</i>	4,50
Terrine de campagne artisanale « Marius et Jeannette » à partager, pain toasté et pickles de légumes maison <i>Artisanal foie gras terrine "Marius & Jeannette" for sharing, served with toasted bread and homemade vegetable pickles</i>	14,50
Gambas croustillantes, mayonnaise wasabi <i>Crispy prawns with wasabi mayonnaise</i>	16,00
Terrine de foie gras mi-cuit 50 gr 16,00 125 gr 27,00 <i>à la fleur de sel, pain toasté</i> <i>Terrine of half-cooked foie gras with sea salt and toasted bread</i>	
Planche de charcuteries, « sélection Lillie » <i>Plate of cold meat</i>	17,00
Planche de fromages des caves d'affinage de Savoie <i>Cheese plate from the Savoie cellars</i>	18,00
Croque monsieur de pain de campagne à la truffe et beaufort <i>Grilled cheese sandwich with truffle and ham</i>	18,00



STARTERS

ENTRÉES



Escargots de Bourgogne aux amandes 6 pce 12,00 12 pce 19,00 <i>Burgundy Snails cooked in almond, garlic and parsley butter</i>	
Les huitres « Gillardeau » n°4 par 6 pièces. 27,00 <i>Oysters "Gillardeau" n°4 for 6 pieces</i>	
Œuf parfait « Bio » aux morilles, topinambour, lard gras et petits croûtons 17,00 <i>Perfect "Bio" egg with morris, Jerusalem artichoke, farmer's bacon and small croûtons</i>	
Ceviche de Bar façon Lillie, avocat et fines herbes 19,00 <i>Lillie-style sea bass ceviche with avocado and fresh herbs</i>	
Os à moelle gratiné au four, pain de campagne toasté 17,00 <i>Oven-roasted bone marrow with toasted country bread</i>	
Supplément truffe Melanosporum <i>Truffle add-on</i> 11,00	
Tarte fine aux cèpes et panais, nuage de Beaufort, jus réduit arabica <i>Tin tart with porcini mushrooms and parsnips</i> 18,00	
Pain viennois au homard, céleri et fines herbes 24,00 <i>Lobster in Viennese bread with celery and green herbs</i>	
Salade César à la volaille française L18,00 + XL 23,00 <i>Caesar salad with farm chicken</i>	
Salade Lillie, beaufort, œuf parfait « bio », croûtons, jambon truffé, légumes croquants L18,00 + XL 23,00 <i>Lillie salad with Beaufort cheese, organic creamy yolk egg, croûtons, truffled ham and crunchy seasonal vegetables</i>	

MAINS

PLATS



Paleron de bœuf « Black Pearl » cuit 48 heures, sauce à l'ail noir, légumes oubliés et purée maison 29,00 <i>Slow-cooked "Black Pearl" beef chuck (48 hours), black garlic sauce, heirloom vegetables, homemade mashed potatoes</i>	
Filet de lotte rôti, Sauce choron, légumes d'hiver et purée maison 31,00 <i>Roasted Monkfish with Chorron sauce, winter vegetables and traditional "grandmother-style" mashed potatoes</i>	
Filet de bœuf « Angus Maison Metzger », sauce au poivre vert, frites soufflées 35,00 <i>Metzger Beef Tenderloin with green peppercorn sauce, puffed fries</i>	
Suprême de volaille « fermière » aux morilles, purée maison 29,00 <i>Farm Chicken Supreme with morel cream sauce and homemade mashed potatoes</i>	
Tartare de bœuf Charolais coupé au couteau et haddock fumé à notre façon, frites maison et roquette 28,00 <i>Hand-cut Charolais Beef Tartare with smoked Haddock, served with homemade fries and rocket salad</i>	
Ravioles au reblochon de la mère Maury, crème de ciboulette et mignon de porc séché au serpolet 27,00 <i>Ravioli with reblochon cheese. Chives cream and dried pork mignon in wild thyme</i>	
Risotto d'épeautre au beaufort, butternuts rôtis et légumes d'hiver, fines herbes et graines de santé 27,00 <i>Spelt Risotto with Beaufort cheese, roasted butternut squash and winter vegetables, finished with fresh herbs and nutritional seeds</i>	
Supplément truffe Melanosporum <i>Truffle add-on</i> 11,00	
Garniture supplémentaire <i>Topping</i> 7,00	
Le soir découvrez nos suggestions gourmandes <i>In the evening discover our gourmet suggestions</i>	

LOCAL SPECIALITIES

SPÉCIALITÉS SAVOYARDE

La tartiflette au reblochon fermier, salade d'hiver 27,00 <i>Traditional tartiflette with farmhouse Reblochon cheese and bacon, served with green salad</i>	
Fondue Savoyarde et mesclun de salade 28,00 <i>Classic Savoyard cheese fondue served with a mesclun salad</i>	
Fondue Savoyarde à la truffe Melanosporum et mesclun de salade 38,00 <i>Savoyard truffle cheese fondue served with a mesclun salad</i>	
Raclette fermière de la cave d'affinage de Savoie, charcuteries sélection « Lillie », mesclun de salade, minimum 2 personnes, prix par personne 31,00 <i>Farmhouse raclette from the Savoie maturing cellar, served with "Lillie" selection charcuterie and a mesclun salad Minimum 2 people - price per person</i>	
Planche de charcuteries, « sélection Lillie » 17,00 <i>Plate of cold meat</i>	



CREATIVE PIZZAS (ONLY FOR LUNCH)

PIZZAS CRÉATIVES (uniquement le midi)

Marguerita Duras

Sauce tomate parfumée, mozza fior di latte, parmigiano, mozzarella di bufala, basilic parfumé tomato sauce, mozzarella di bufala, parmesan cheese, basil

21,00

La courge aux miracles

Sauce tomate parfumée, mozza fior di latte, aubergines confites, polsmanon rôti, champignons de Paris, roquette et graines de courges parfumée tomato sauce, fior di latte mozzarella, eggplant, confit tomatoes, roasted pumpkin, button mushrooms, pumpkin seeds and pumpkin seeds

22,50

Reine de la pop

Crème fraîche, jambon cuit aux herbes, mozza fior di latte, straciatella, pleurantes râties et olives kalamata Crème fraîche, herb-cooked ham, fior di latte mozzarella, roasted oyster mushrooms, Kalamata olives

22,50

4 fromages pour une lune de miel

Crème fraîche, mozza fior di latte, straciatella, pecorino, vieque de pommes verte et échalotes, noix de pècan et fromage de chèvre Fresh cream, mozza fior di latte, straciatella, pecorino, sauce vieque with green apples and shallots, pecan nuts and goat cheese

22,50

Tout feu tout flamme

Sauce tomate parfumée, mozza fior di latte, spianata picante, straciatella, marmelade de piment et paleron, menthe parfumée tomato sauce, mozza fior di latte, spianata picante/spicy salami, straciatella, chili and pepper marmalade, mint

22,50

Nona Lillie

Sauce tomates parfumée, mozza fior di latte, jambon italien « speck », mozzarella di bufala, amandes et fèves grillées, confiture de figues Bio et roquette parfumée tomato sauce, fior di latte and buffalo mozzarella, Italian speck, toasted almond flakes, organic fig jam, and fresh arugula

22,50

C'est la truffance

Crème de truffe, mozza fior di latte, jambon à la truffe, champignons de paris, roquette Truffle cream, fior di latte mozzarella, truffled ham, button mushrooms, rocket

24,50

Ingrédient supplémentaire 2,00

DESSERTS PREPARED BY OUR PASTRY CHEF

DESSERTS

Les desserts élaborés par notre chef

Chocolat Valrhona 11,50 <i>Pure tentation pour les amateurs de cacao : biscuit moelleux chocolat, croustillant praline, crémeux chocolat lait, mousse chocolat noir</i> <i>For chocolate lovers: soft chocolate biscuit, crunchy praline, milk chocolate cream, dark chocolate mousse</i>		Le mont blanc 11,50 <i>Le dessert réconfortant : pâte sablée, mousse marrons, crémeux marrons, meringues et crème chantilly mascarpone</i> <i>Sweet shortcrust pastry, chestnut mousse, chestnut cream, meringues and mascarpone whipped cream</i>	
Le chou craquelin à la poire de savoie 11,50 <i>Chou garni d'un onctueux poire et d'une ganache tonka</i> <i>Crisp choux pastry with Savoy pear and tonka ganache</i>		Le café gourmand 12,00 <i>« Pourquoi choisir quand on peut tout avoir ? » Une sélection de 4 minis desserts pour accompagner votre café</i> <i>Coffee served with a selection of mini desserts</i>	
Le carrément citron 11,50 <i>Un moelleux noisettes, un crème diplomate citron, cœur citron et praline noisette</i> <i>Soft nutty cake, lemon diplomat cream, hazelnut praline</i>		Les douceurs de Chef 24,00 <i>9 Minis pâtisseries, à partager ou pas... Chef's Selection of Sweets: 9 mini pastries, perfect for sharing... or keeping all to yourself!</i>	
La classique tarte aux myrtilles 11,50 <i>Pâte sucrée, crème d'amandes, myrtilles et confit de myrtilles</i> <i>A classic blueberry tart with almond cream, fresh blueberries and blueberry compote</i>			

MENU DES BAMBINS (jusqu'à 10 ans KID'S MEAL (up to 10 years old) 18,00

Pizza des bambins (le midi) ou petites ravioles au reblochon ou filet de volaille française, accompagnement au choix : frites maison, purée ou légumes
Children's pizza (lunchtime) or small ravioli with Reblochon cheese or French chicken fillet, side choice: homemade fries, mashed potatoes or vegetables

Dessert : yaourt de Savoie ou Gaufre au sucre, chocolat ou chantilly
Dessert: Savoy yogurt or sugar waffle, chocolate or whipped cream



LILLIE CHEZ VOUS LILLIE AT YOUR PLACE
Le prix plats en service traiteur -20% / Commande avant 18 H / Livraison 15 euros
The price of dishes in catering / service -20 %. Order before 6 p.m. Delivery 15 euro

Toute la carte est disponible à la vente à emporter ou en livraison à domicile.
All the card is available for sale in take away or home delivery.