

RESTAURANT



LE LYS
COURCHEVEL

Bienvenue au restaurant Le Lys,

Plongez dans une aventure gastronomique unique orchestrée par deux chefs visionnaires : Yazid Ichemrahen, Chef pâtissier de renommée mondiale, et Daniel Baratier, talentueux Chef exécutif. Ensemble, ils fusionnent créativité et savoir-faire pour vous offrir une symphonie de saveurs.

Ce menu est le fruit de nombreuses années de voyages et d'explorations à travers le monde, vous invitant à découvrir l'excellence sous toutes ses formes. Laissez-vous porter par un voyage culinaire inoubliable, où chaque dessert de Yazid est conçu comme une œuvre d'art, et chaque plat de Daniel sublime les produits d'exception.

A PARTAGER

Pizzette à la Truffe Noire	42
Croque au Saint-Nectaire & Truffe	42
Pommes de Terre Fondantes & Caviar Oscière	56

ENTREES

Cœur de Saumon Mariné à la mandarine	26
“Paris-Brest” légumier Condiment noisette torréfiée	26
Sashimi de Bar Ponzu truffé	34
Tartare de Bœuf Emulsion de Parmesan affiné et caviar	55
Tataki de Boeuf Miso-Sésames	32
Sexy Red Burrata Burrata, framboises, pistaches concassées, basilic frais, et un filet de vinaigre balsamique réduit	29

CAVIARS

Gold 50gr	160
Platine 50gr	250
Diamant 50gr	330

PÂTES

Spaghetti "Mancini" au Champagne & Caviar	68 / 120
Paccheri "Mancini" Pomodoro Perfetto	38 / 70

POISSONS

Poulpe Grillé Épices orientales et fraîcheur citronnée	36
Bar Vapeur Bouillon aromatique	42
Filet de Truite Coulis de cresson délicat	38
Turbot Rôti Entier (env 1,5 kg) pour 4 personnes Sauce grenobloise et zestes d'élégance	240

VIANDES

Filet de Bœuf « Simmental de Bavière » Caramel de soja, moutarde Coréenne	48
Suprême de Volaille de Bresse Sauce Albufera et truffe	42
Epaule d'Agneau de Lait des Pyrénées, pour 2 personnes Saveurs "M-Rouza", cumin	90
Côte de Bœuf Wagyu Maturée (1.5KG) à partager Caramel de soja, moutarde Korean	460

ACCOMPAGNEMENTS

Purée de Pommes de Terre Beurrée Sauce de volaille	14
Cocotte de Légumes Vapeur Saveurs intacts et légèreté	14
Tajine de Carottes Épices douces et harmonie de textures	14
Patate Douce "confite" Délicate et parfumée	14
Salade Coeur de Romaine "comme à Mykonos" Sauce romesco, feta artisanale de l'île de Lemnos	14

FROMAGES

Sélection de Fromages affinés 22

DESSERTS

Par Yazid Ichemrahen, champion du monde de dessert

Glace au Yaourt Fermier et Vanille Miel et noisette caramélisé à partager pour deux ou pour quatre	46
Glace ultra Onctueuse à la Pistaches de Sicile (en édition limitée) Zeste de citron jaune, pistaches caramélisées et amarena	72
L'Élégance Vanille Caviar Aux deux vanilles de Madagascar et Tahiti fine coque chocolat noir pure Venezuela à 62 % et caviar gris tout en équilibre. (Gluten free)	64
Le design pure Chocolat noir Venezuela en trois textures Caramel, praliné à la fleur de sel et Biscuit Brownie	25
La fine Route des Soies Entre pistaches croquantes et fleur d'oranger, entre légèreté et puissance gustative, un véritable hommage aux différents voyages du Chef dans les pays du golf	25
Glace Vanille de Tahiti Eclats de noix de pécan caramélisés, confiture de lait	25

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.