

GRIGNOTAGES

Diot de Savoie brioché
Savoy diot sausage baked in brioche

14,00

Huître « Gillardeau » n°4 à la pièce
Gillardeau" oyster No. 4 (price per piece)

4,50

**Terrine de campagne artisanale « Marius et Jeannette »
à partager, pain toasté et pickles de légumes maison**
*Artisanal foie gras terrine "Marius & Jeannette" for sharing, served with
toasted bread and homemade vegetable pickles*

14,50

Gambas croustillantes, mayonnaise wasabi
Crispy prawns with wasabi mayonnaise

16,00

Terrine de foie gras mi-cuit 50 gr **16,00** 125 gr **27,00**
à la fleur de sel, pain toasté
Terrine of half-cooked foie gras with sea salt and toasted bread

Planche de charcuteries, « sélection Lilie »
Plate of cold meat

17,00

Planche de fromages des caves d'affinage de Savoie
Cheese plate from the Savoie cellars

17,00

Croque monsieur de pain de campagne à la truffe et beaufort
Grilled cheese sandwich with truffle and ham

18,00



Huître « Gillardeau » n°4

STARTERS

ENTRÉES



Pain viennois au homard, céleri et fines herbes

Escargots de Bourgogne aux amandes 6 pce **10,00** 12 pce **19,00**
Burgundy Snails cooked in almond, garlic and parsley butter

Les huîtres « Gillardeau » n°4 par 6 pièces. **27,00**
Oysters "Gillardeau" n°4 for 6 pieces

Œuf parfait « Bio » aux morilles, topinambour, **17,00**
lard paysan et petits croûtons
Perfect "Organic" egg with morels, Jerusalem artichoke, farmer's bacon and small croutons

Ceviche de Bar façon Lilie, avocat et fines herbes **18,00**
Lilie-style sea bass ceviche with avocado and fresh herbs

Os à moelle gratiné au four, pain de campagne toasté **17,00**
Oven-roasted bone marrow with toasted country bread
Supplément: truffe Melanosporum *Truffle add-on* **9,00**

Tarte fine aux cèpes et panais, nuage de Beaufort, **17,00**
jus réduit arabica *Thin tart with porcini mushrooms and parsnips*

Pain viennois au homard, céleri et fines herbes **23,00**
Lobster in Viennese bread with celery and green herbs

Salade César à la volaille française **L 16,00 • XL 22,00**
Caesar salad with farm chicken

Salade Lilie, beaufort, œuf parfait « bio », **L 16,00 • XL 22,00**
croûtons, jambon truffé, légumes croquants
*Lilie salad with Beaufort cheese, organic creamy yolk egg, croutons,
truffled ham and crunchy seasonal vegetables*

PLATS



Paleron de boeuf « Black Pearl » cuit 48 heures

Paleron de boeuf « Black Pearl » cuit 48 heures, sauce à l'ail noir, légumes oubliés et purée maison **29,00**
Slow-cooked "Black Pearl" beef chuck (48 hours), black garlic sauce, heirloom vegetables, homemade mashed potatoes

Filet de lotte rôti, Sauce choron, légumes d'hiver et purée maison **29,00**
Roasted Monkfish with Choron sauce, winter vegetables and traditional "grandmother-style" mashed potatoes

Filet de bœuf « Angus Maison Metzger », sauce au poivre vert, frites maison et petits légumes d'hiver **35,00**
Metzger Beef Tenderloin with green peppercorn sauce, homemade fries and seasonal winter vegetables

Suprême de volaille « fermière » aux morilles, purée maison **29,00**
Farm Chicken Supreme with morel cream sauce and homemade mashed potatoes

Tartare de bœuf Charolais coupé au couteau et haddock fumé à notre façon, frites maison et roquette **27,00**
Hand-cut Charolais Beef Tartare with smoked Haddock, served with homemade fries and rocket salad

Ravioles au reblochon de la mère Maury, crème de ciboulette et mignon de porc séché au serpolet **26,00**
Ravioli with reblochon cheese. Chives cream and dried pork mignon in wild thyme

Risotto d'épeautre au beaufort, butternuts rôtis et légumes d'hiver, fines herbes et graines de santé **26,00**
Spelt Risotto with Beaufort cheese, roasted butternut squash and winter vegetables, finished with fresh herbs and nutritional seeds

Supplément: truffe Melanosporum *Truffle add-on* **9,00**

Garniture supplémentaire *Topping* **7,00**

Le soir decouvrez nos suggestions gourmandes
In the evening discover our gourmet suggestions

LOCAL SPECIALITIES

SPÉCIALITÉS SAVOYARDE

La tartiflette au reblochon fermier, salade d'hiver **25,00**
Traditional tartiflette with farmhouse Reblochon cheese and bacon, served with green salad

Fondue Savoyarde et mesclun de salade **28,00**
Classic Savoyard cheese fondue served with a mesclun salad

Fondue Savoyarde à la truffe Melanosporum et mesclun de salade **38,00**
Savoyard truffle cheese fondue served with a mesclun salad

Raclette fermière de la cave d'affinage de Savoie, charcuteries sélection « Lilie » **30,00**
 mesclun de salade, minimum 2 personnes, prix par personne
Farmhouse raclette from the Savoie maturing cellar, served with "Lilie" selection charcuterie and a mesclun salad
Minimum 2 people – price per person

Planche de charcuteries, « sélection Lilie » **17,00**
Plate of cold meat



CREATIVE PIZZAS (ONLY FOR LUNCH)

PIZZAS CRÉATIVES *(uniquement le midi)*

Marguerita Duras

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

20,00

La courge aux miracles

Sauce tomate parfumée, mozza fior di latte,
aubergines confites, potimarron 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
22,00

Reine de la pop

Crème fraîche, jambon cuit aux herbes,
mozza fior di latte, straciatella,
pleurotes rôties et olives kalamata
*Crème fraîche, herb-cooked ham,
fior di latte mozzarella, roasted oyster*

mushrooms, Kalamata olives
22,00

4 fromages pour une lune de miel

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

22,00

Tout feu tout flamme

Sauce tomate parfumée,
mozza fior di latte, spianata picante,
straciatella, marmelade de piment
et poivron, menthe
*parfumée tomato sauce,
mozza fior di latte,
spianata picante(spicy salami),
straciatella, chili and pepper*

marmalade, mint
22,00

Nona Lilie

Sauce tomates parfumée, mozza fior
di latte, jambon italien « speck »,
mozzarella di buffala, amandes effilées
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*

22,00

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*

24,00

Ingrédient supplémentaire

2,00

DESSERTS PREPARED BY OUR PASTRY CHEF

DESSERTS

Les desserts élaborés par notre chef

Chocolat Valrhona

Pure tentation pour les amateurs de cacao :
biscuit moelleux chocolat, croustillant praline,
crèmeux chocolat lait, mousse chocolat noir

*For chocolate lovers: soft chocolate biscuit, crunchy praline,
milk chocolate creameux, dark chocolate mousse*

11,50

Le mont blanc

Le dessert réconfortant : pâte sablée,
mousse marrons, crèmeux marrons, meringues
et crème chantilly mascarpone
*Sweet shortcrust pastry, chestnut mousse, chestnut cream,
meringues and mascarpone whipped cream*

11,50

Le chou craquelin a la poire de savoie

Chou garni d'un onctueux poire et d'une ganache tonka

Crisp choux pastry with Savoie pear and tonka ganache

11,50

Le café gourmand

« Pourquoi choisir quand on peut tout avoir ? »
Une sélection de 4 minis desserts pour accompagner
votre café

Coffee served with a selection of mini desserts

12,00

Le carrément citron

Un moelleux noisettes, un crème diplomate citron,
cœur citron et praline noisette

Soft nutty cake, lemon diplomat cream, hazelnut praline

11,50

Les douceurs de Chef

9 Minis pâtisseries, a partager ou pas...

*Chef's Selection of Sweets: 9 mini pastries, perfect for sharing...
or keeping all to yourself*

24,00

La classique tarte aux myrtilles

Pâte sucrée, crème d'amandes, myrtilles et confit de myrtilles

A classic blueberry tart with almond cream, fresh blueberries and blueberry compote

11,50

MENU DES BAMBINS *(jusqu'à 10 ans KID'S MEAL (up to 10 years old, at lunchtime))* 16,00

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



LILIE CHEZ VOUS LILIE 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.