



Le S'Y

Bienvenue au restaurant le S'Y !

Sandrine, Yoan et toute l'équipe sont heureux de vous recevoir dans un lieu où chaque plat raconte une histoire.

Ici, tout est fait maison : une cuisine sincère, ancrée dans le local et le bio, grâce à nos producteurs partenaires.

Laissez-vous tenter par des saveurs authentiques et gourmandes, pour un moment de plaisir et de partage qui, on l'espère, vous marquera.

Bon appétit et belle expérience à nos côtés !

Nos jours d'ouverture :

Le midi : mercredi, jeudi, vendredi, samedi et dimanche

Le soir : mercredi, jeudi, vendredi et samedi

Pour nous contacter :

Email : restaurantlesy@gmail.com

Téléphone : 03.87.89.11.10 / 06.59.79.42.34



🍁 Le chef et son équipe vous invitent à un véritable voyage culinaire, pensé pour cette saison. Préparez-vous à savourer un moment de partage où chaque formule révèle un éventail de saveurs uniques, façonnées par les produits d'automne et notre passion pour la cuisine.

Nos formules

Menu complet	48.50
Formule simplifiée entrée - plat	43.50
Formule simplifiée plat - dessert	38.00
Menu enfant (choix annoncé à la commande)	12.50
Menu S'Ygnature	69.00

(UNIQUEMENT le soir et pour l'ensemble de la table)
Menu en 5 services selon les inspiration du chef et de son équipe
Possibilité d'ajouter du fromage (8.00)



Entrées

Foie gras de canard au Porto et vieux Armagnac,

#Compotée de figues et pickles d'oignons #Pain aux fruits

Ceviche de Saint-Jacques françaises

#Cubes de mangue et d'ananas rôtis #jus citronné aux saveurs exotiques

Saumon Gravlax

#Déclinaison autour de la betterave

Œuf parfait de la ferme Grasse

#Tartare de butternut et potimarron poêlés
#Crèmeux de courges #Noisettes torréfiées

Médaille de lotte et gambas

#Emulsion batayaki #Patate douce en plusieurs cuissons



Plats

Plat S'Ygnature

#Pavé de bœuf façon thaï infusé 28h #Jus réduit aux épices thaï

Poisson de ligne selon arrivage de la criée

#Ravioles aux champignons et ricotta #Emulsion crémeuse

Quasi de veau

#Pied-de-mouton #Jus réduit
#Crémeux de légumes rôtis

Magret de canard servi rosé

#Cuisson en basse température
#Réduction de jus de viande au miel et romarin

Pressé de cochon de lait

#Choucroute de chou rouge #Gnocchis de chou rouge

Plat végétarien

#Composé selon les légumes et accompagnement du moment

Tous nos prix sont en euros et TTC. Tableau des allergènes disponible sur demande



Desserts

Moelleux au chocolat

#Cœur coulant chocolat blanc #Crumble cacao
#Sorbet chocolat #12 min de cuisson

Crème brûlée chocolat

#Petit cake chocolat noix de pécan #Crème glacée spéculos

Tartelette prunes

#Crème d'amande #Compotée de prunes
#Crème légère à la mascarpone #Sorbet du moment

Mille feuille de sablé breton aux agrumes

#Crème mousseline vanille agrumes #Méli-mélo de suprême d'agrumes
#Sorbet citron vert

Chariot de fromages

#Variations de différents fromages #Au choix jusqu'à 6 sortes

Tous nos prix sont en euros et TTC. Tableau des allergènes disponible sur demande