



# 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](mailto:restaurantlesy@gmail.com)

Téléphone : 03.87.89.11.10 / 06.59.79.42.34



Pour préserver l'équilibre et l'harmonie de nos créations culinaires, tout changements dans nos menus entraînera un supplément.  
Nous vous remercions de votre compréhension et de votre confiance

## **Menu découverte - 48,50**

### **Œuf parfait de la ferme Grasse**

#Mâche #Endives en pickles #Pépites de foie gras poêlées #Vinaigrette passion

**OU**

### **Quiche Lorraine revisité par nos soins**

#Coeur de sucrine grillée #Huile d'olive d'Alexis Munoz



### **Magret de canard à l'orange**

#Déclinaison de carottes #Jus au thym

**OU**

### **Dos de cabillaud "Skrei"**

#Pommes de terre safranées #Choux de Bruxelles en deux textures



### **Mille feuille de sablé breton aux agrumes**

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

**OU**

### **Sphère vanille**

#Bonbon mangue ananas #Biscuit moelleux à la noisette

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



## **Menu S'Ygnature - 60,00**

**En 4 actes**

### **Foie gras de canard IGP Sud-Ouest**

#Gelée fine à la pomme #Bonbon pomme caramélisée  
#Pain d'épices maison servi tiède

### **Poisson de ligne selon l'arrivage**

#Émulsion crémeuse safranée #Déclinaison de carottes

### **Plat S'Ygnature**

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

### **Tarte citron déstructurée**

#Meringue française #crème citron #Cédrat confit #gel citron #Sablé croustillant

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



## **Menu dégustation - 80,00**

**En 6 actes**

### **Un voyage culinaire inspiré et éphémère**

Laissez-vous guider par l'inspiration du chef Yoan Koenig et de son équipe à travers un menu en six temps, pensé comme une véritable expérience gustative.

Au fil des saisons et des produits soigneusement sélectionnés, chaque acte révèle une harmonie de saveurs :

**Entrée froide, entrée chaude, poisson, viande, fromage, et dessert.**

Un équilibre subtil entre créativité et respect du produit, pour éveiller vos sens à chaque bouchée.

Parce que chaque moment à table mérite d'être unique, ce menu évolue au gré de nos envies et des trésors du marché.

**Laissez-vous surprendre, savourez l'instant.**

Curieux d'en savoir plus ? N'hésitez pas à demander les détails à notre équipe en salle.



# Entrées

<b>Œuf parfait de la ferme Grasse</b>	17,90
#Mâche #Endives en pickles #Pépites de foie gras poêlées #Vinaigrette passion	
<b>Quiche Lorraine revisité par nos soins</b>	17,90
#Coeur de sucrine grillée #Huile d'olive d'Alexis Munoz	
<b>Foie gras de canard IGP Sud-Ouest</b>	19,50
#Gelée fine à la pomme #Bonbon pomme caramélisée #Pain d'épices maison servi tiède	
<b>Saint-Jacques des côtes Françaises</b>	19,80
#Espuma de poireaux des jardins bio de Guenviller #Le vert frit #Polenta poêlée	

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



# Plats

<b>Plat S'Ygnature</b>	27,00
#Pavé de bœuf façon thaï infusé 28h #Jus réduit aux épices thaï	
<b>Magret de canard à l'orange</b>	27,00
#Déclinaison de carottes #Jus au thym	
<b>Mignon de porc</b>	27,00
#Réduction vin rouge #Cromesquis de boudin noir #Gnocchi de choux rouge #Choux rouge façon choucroute	
<b>Dos de cabillaud "Skrei"</b>	28,50
#Pommes de terre safranées #Choux de Bruxelles en deux textures	
<b>Filet de bar "sauvage"</b>	29,50
#Rôti sur peau #Émulsion crémeuse au vin moelleux #Mille-feuille de pomme de terre #Rutabaga confit	
<b>Plat végétarien</b>	21,50
#Composé selon les légumes et accompagnement du moment	

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



# Desserts

**Mille feuille de sablé breton aux agrumes** 9,80

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

**Sphère vanille** 9,80

#Bonbon mangue ananas #Biscuit moelleux à la noisette

**Tartelette poire bourdaloue à notre façon** 9,80

#Tartare de poires vanillées #Poire au sirop #Crème d'amandes  
#Sorbet poire #Chocolat chaud coulant

**Crème brûlée chocolat** 10,20

#Cake banane chocolat #Glace spéculos

**Tarte citron déstructurée** 10,20

#Meringue française #crème citron #Cédrat confit #gel citron #Sablé  
croustillant

**Chariot de fromages** 10,00

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