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

Menu S'Ygnature

En 4 actes

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table afin de garantir une harmonie dans le rythme du service

L'incontournable foie gras maison

Foie gras, confit de fruits du moment, briochette croustillante

Saint-Jacques françaises, accords de poivrons

Émulsion légère & tuile sèche, polenta dorée

Le Bœuf S'Ygnature

Pavé de bœuf infusé 28h aux arômes thaï, jus court aux épices délicates.

Tarte citron déstructurée

Notre interprétation contemporaine de la tarte citron : meringue française aérienne, crème citron onctueuse, cédrat confit, éclats de gel acidulé et sablé croustillant

60.00

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

HÔTEL-RESTAURANT

Menu dégustation - 80.00

En 6 actes

Ce menu est servi uniquement le soir et pour l'ensemble de la table afin de garantir une harmonie dans le rythme du service

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.

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

Laissez-vous guider par vos envies :
composez votre expérience gourmande à votre rythme,
entre découvertes légères ou voyage complet

Duo gourmand (entrée-plat)	44.90
Duo sucré-salé (plat-dessert)	39.50
L'Escapade complète (entrée-plat-dessert)	49.00

Le Chef aime garder une part de mystère :
pour nos petits gourmands, son menu se dévoile seulement quand on le demande (12.00)

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

HÔTEL-RESTAURANT

Entrées

Éclat de potimarron

Délicate raviole de potimarron et chèvre frais, crémeux onctueux, graines torréfiées & écume légère de lait de chèvre

Thon blanc & aubergine

Thon blanc de ligne, sublimé par un caviar et un bouillon d'aubergine, relevé par la profondeur d'une tuile à l'ail noir

L'oeuf fermier en meurette moderne

Oeuf parfait de la ferme Grasse, nappé d'une sauce au vin rouge, sur un lit croustillant de pain de mie maison, lard paysan et shiitakés grillés, relevé d'oignons pickles

Le Triptyque de foie gras du Chef

Macaron aux noisettes garni d'une mousse de foie gras et d'un confit de fruits de saison, royal de foie gras cuit comme une crème brûlée et biscuit chocolat surmonté d'une terrine présentée en entremets.

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

Plats

Merlu en douce intensité

Dos de merlu de ligne, en contraste entre fraîcheur herbacée du persil, intensité du poivron rouge & douceur de la pomme de terre écrasée

Et S'Y on s'envole au vent...

Le classique revisité par le Chef : poulet jaune en basse température, feuilleté maison, petits légumes de saison et jus crémé

Faux-filet de bœuf, saveurs forestières

Pièce de bœuf savoureuse, relevée par une duxelle de champignons, pommes Pont-Neuf croustillantes et jus corsé

Le Bømlo en croûte

Pavé de saumon Bømlo, sublimé d'une croûte de gambas au citron vert et d'une bisque de crustacés

Plat végétarien selon le marché

Création végétale inspirée par le marché et l'envie du chef

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

HÔTEL-RESTAURANT

Desserts

Entre rhum et prune

Le classique baba au rhum réinventé : crème diplomate à la vanille et variations de prunes

Alliance inattendue

Namelaka chocolat et ganache café, adoucies par une douceur vanille et sublimées par une glace à l huile d'olive Cornicabra d Alexis Muñoz

Symphonie de figues

Tartelette aux figues, crème d'amandes, confit de figue et mousse légère à la vanille, accompagnée d'un sorbet figue

L'Intemporelle revisitée

La douceur caramélisée d'une crème brûlée, la gourmandise d'un palmito au miel de fleurs et la singularité d'une glace au sésame

Sélection de fromages affinés

Assiette de fromages choisis sur notre chariot, jusqu'à six variétés disponibles

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