

LE MIDI DU MARDI AU VENDREDI - PROPOSITIONS DU CHEF PAUL-EMILE MERLIN

Entrée + Plat + Dessert = 29 €

Entrée + Plat ou Plat + Dessert = 25 €

Plat = 20 €

FERME LE SAMEDI MIDI / DIMANCHE SOIR / LUNDI MIDI ET SOIR BRUNCH LE DIMANCHE MIDI

PARTAGER / GRIGNOTER

LA CARTE

Panisses maison, émulsion de poivre vert - 9€

Anchois de Cantabrie Salanort, huile d'olive au poivre blanc - 17€

Charcuterie corses de la maison Guidoni - 22€

Pêche du jour en tartare, bourrache, combava - 19€

Pâté en croute du moment, pickles - 15€

LES PLATS

Linguine fraîches, girolles grillées et pancetta - 33€

Option végétarienne - 31€

Faux filet de boeuf, champignons forestiers, moutarde sauvage - 39€

Race normande

Poisson du moment à la braise, pesto pistache, légumes de Jean-Baptiste Anfosso - 36€

Pêche de ligne, poisson maturé par nos soins

LES DESSERTS

Fromages affinés - 14€

Servis avec un pain aux fruits secs maison et confiture

Pressé de pommes, nougatines sarrasin, sorbet pomme, calvados - 12€

Ganache tiède, chocolat noir 75%, parfait à l'huile d'olive - 14€

Gâteau de courge rôtie, gel citron, glace feta 12€

Pour les enfants, chaque plat de la carte s'adapte à leur appétit

Plat - Dessert - Sirop - 18€

Lilou, vos événements sur-mesure

Lilou vous ouvre ses portes pour des moments uniques privés ou professionnels, du cocktail intimiste au dîner d'affaires en passant par des conférences/master class ou apéro festif, laissez-vous séduire par l'un de nos cinq espaces : Bar à vins, cave à vins, restaurant, bibliothèque, terrasse.

Lilou c'est aussi un hôtel de 37 chambres proposant des tarifs préférentiels à nos clients du restaurant.

Nous répondons à toutes vos demandes à l'adresse suivante :
evenementiel@yujospitality.fr

Lilou, vos rendez-vous festifs

Au cœur de la ville, notre hôtel vous ouvre ses portes pour des moments uniques : Live Music - Diner Hors-Normes - Apéro festif
Atelier Parcours des Arts - Atelier oenologie

Pour ne rien rater, vous pouvez nous suivre sur Instagram ([lilou.hotel](https://www.instagram.com/lilou.hotel)) ou nous adresser un mail à reservation@lilouhotel.fr en nous précisant vos nom, prénom, adresse mail et numéro de téléphone.

Lilou, votre carte primée

La Revue du Vin de France a honoré Lilou du prix de "La carte des vins de l'année 2025". La Revue des Vins de France a noté que "*Lilou détonne. La carte des vins déroule une sélection de plus de 250 références choisies très habilement à des prix très abordables. Il faut parfois se pincer pour y croire. Ce genre d'adresse est hélas trop rare sur la côte. Nous saluons donc le travail et l'esprit de cette maison qui, nous l'espérons, en inspirera d'autres.*"