

PLATS A LA CARTE

ENTREES

- * Foie gras de canard maison, sa brioche
et sa compotée de fruits rouges 19,50€
- * Tataki de bœuf mariné au soja et gingembre 15,10 €
- * Ravioles de homard,
sauce au beurre citronné piquante 19,00 €
- * Gravelax de truite du Talbat aux agrumes,
sauce au yogourt, sorbet pomme-poivre 18,00 €
- * Velouté d'oignon, éclat de châtaigne,
croustons, œuf parfait 18,00 €
- * Terrine de lapin et petits légumes en gelée,
insert foie gras 18,50 €
- * Eclair à la mousse d'avocat et truite gravlax,
glaçage wasabi 15,10 €
- * Croustillant mozzarella et champignons 14,90 €
- * Terrine de la mer, poisson et crevettes,
sauce citronnée 14,10 €

PLATS

Poissons

- * Filet de truite du Talbat, sauce crémeuse à l'érable,
Légumes du jour 16,90 €
- * Filet de Saint pierre, sauce caramel à l'orange,
Chou pak choï 18,80 €
- * Nage de la mer - St Jacques, gambas, rouget -
Sauce safranée, fondue de poireau 18,80 €
- * Pavé d'esturgeon rôti au romarin
Embeurrée de chou chinois, sauce curcuma 16,90 €
- * Pavé de saumon à la crème de ciboulette
Pommes de terre rôties et brocolis 16,90 €

Viandes & Volailles

- * Ris de veau poêlé, purée aux carottes des sables
Navet glacé, morilles et sauce porto blanc 25,00 €
- * Côte de bœuf (400gr) - 15 minutes d'attente -
Frites maison, salade verte 29,50 €
- * Steak de bison (180gr), sauce poivre,
gallettes de pomme de terre 17,90 €
- * Joue de bœuf confite en parmentier gratiné au Comté
Mini carottes glacées – mâche 18,50 €

Viandes & Volailles (suite)

- * Sauté de veau, sauce Orloff
Langues d'oiseau façon cantonnais 17,10 €
- * Ballotine de pintade aux cèpes et foie gras
Purée de céleri rave 19,50 €
- * Filet de canard sauce à la mûre et à l'anis
Fondue de légumes 17,10 €

FROMAGE

- * Assiette de fromage - salade 6,80 €
- * Chou salé au gorgonzola, poire et noix 7,80 €

DESSERTS

- * Café / thé gourmand 12,50 €
moelleux chocolat, macaron pistache-framboise,
crème brûlée vanille, flan ananas, glace
- * Trio de crème passion - menthe- chocolat -
dans sa coque en chocolat 9,80 €
- * Mille-feuille à la cacahuète, poire pochée,
glace à la vanille 9,20 €
- * Bouchée salée de fromage de brebis et fruits secs,
confiture de cerises noires 8,90 €
- * Sphère de tiramisu glacé 9,10 €
- * Duo de mousse mangue, passion,
sur biscuit madeleine 8,90 €
- * Tarte citron basilic 8,90 €
- * Gâteau de crêpes soufflées, coulis de fruits rouges 9,90 €
- * Tarte aux figues et son financier – sorbet cassis 9,80 €
- * Dessert du jour 8,90 €

LE
LION
D'**OR**