

AU LION D'OR

Nos plats

La Belle Entrecôte Normande 22,50 €
300g d'entrecôte Normande, frites et béarnaise maison

Le Retour de Pêche 18,50 €
Poisson du moment, crémeux de brocoli parfumé au lard, poêlée de légumes de saison, sauce parfumée à la citronnelle

La Souris d'Agneau 18,50 €
Souris d'agneau confite, purée au céleri, légumes, jus réduit

Le Hachis Parmentier 16,50 €
Effiloché de paleron de bœuf, purée, salade de saison

Le plat du jour A l'ardoise
selon le retour du marché (uniquement le midi en semaine)

Le fromage

Assiette de 3 Fromages de notre belle région 7,50 €

Nos desserts

Le Cornet Fraise 7,50 €
Sorbet fraise coeur meringue, biscuit gaufrette, chantilly, pistache hachée

Le Baba au vieux Rhum XO façon Mojito 8,50 €
Baba, mousseline vanille, sirop rhum citron vert, gelée menthe

Le Galet 7,00 €
Bavaroise chocolat noir, insert framboise, sablé breton

La Forêt Noire 7,50 €
Chantilly au kirsch, génoise chocolat, griottes, copeaux de chocolat

Le Gourmand 7,50 €
Café ou thé accompagné de 3 petits desserts

AU MENU

AU LION D'OR

Nos formules

Entrée + plat ou plat + dessert (ou fromage) -3€ sur l'addition

Entrée + plat + dessert (ou fromage) -5€ sur l'addition

Entrée + plat + fromage + dessert -7€ sur l'addition

**Isabelle, Fabien et leur équipe vous souhaitent
bon appétit et une excellente dégustation !**

Nos Entrées

Le Hareng Fumé

Hareng fumé, pomme de terre, pickles d'oignon rouge

5,90 €

Le Vitello Tonato

Chiffonnade de veau, salade, tomate, anchois, câpres, sauce tonato

6,50 €

L'Oeuf parfait

L'œuf parfait, crémeux de petits pois, chips pancetta, écume d'anchois

6,50 €

Le Foie Gras

Foie gras de canard du Sud Ouest mi-cuit, gelée de Tokaji de Hongrie, chutney du moment, toasts

11,00 €