

Les Entrées

Le Foie Gras :

Belle escalope poêlée sur son tartare de mangue à la coriandre et jus passion.

18 euros

Les Escargots :

En cassolette et leur crème aillée et persillée, croutons au sel de céleri.

14 euros

Le Boudin aux Pommes :

Dans sa tourtière croustillante au miel et moutarde à l'ancienne.

12 euros

Les Moules :

A la vinaigrette de céleri et sésames, accompagnées de leur déclinaison de céleri.

12 euros

La Terrine « maison » :

De faisan aux petits légumes.

11 euros

La Tête de Veau :

Servie chaude à la ravigote et aux légumes.

11 euros

Les Plats Garnis

Le Lieu Jaune :

Doré sur sa peau et sa crème au vin jaune.

26 euros

La Côte de Veau :

Généreuse et sa déclinaison de cèpes.

28 euros

La Daube de Joue de Bœuf :

Mijotée aux vins du Médoc.

24 euros

L'Agneau :

Dans le carré et son jus à l'ail doux fumé.

30 euros

Le Pigeon :

Rôti et flambé à l'armagnac accompagné de son escalope de foie gras chaude et jus à l'armagnac.

32 euros

Le Bœuf :

Belle pièce à l'échalote

Pour deux personnes :

78 euros

L'accompagnement est des pommes de terre maison

Origine des viandes France

Les Desserts

Le Rêve d'Owen :

Cage en caramel garnie de fruits exotiques,
sorbet passion, chantilly.

14 euros

Le Chocolat Poire :

Cacahuètes en nougatine, mascarpone et
sauce chocolat chaud.

12 euros

La Tulipe de Sorbets :

Biscuit aux amandes maison garni de sorbets
cassis, citron vert et orange sanguine, chantilly,
et fruits exotiques.

12 euros

Le Croustillant aux Pommes :

Feuilleté pur beurre, pommes confites,
glace vanille et sauce caramel calvados.

12 euros

Le Café du « Lion d'or » :

Boisson chaude accompagnée de ses gourmandises.

10 euros

Assiette quatre fromages Aop :

8 euros

Café Espresso : 2,50 euros