

Les Entrées

Le Tourteau Guacamole :

Tourteau décortiqué, guacamole maison et vinaigrette aux piquillos et câpres.

17 euros

Le Foie Gras :

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

18 euros

Les Pieds de Cochon :

Panés et fris et leur jus truffé.

14 euros

Les Moules :

Gratinées à la béchamel au saumon fumé.

12 euros

La Terrine « maison » :

De faisane aux petits légumes.

11 euros

La Tête de Veau :

Servie chaude à la ravigote et aux légumes.

11 euros

Les Plats Garnis

Le Lièvre à la Royale :

En ballotine aux truffes et foie gras.

38 euros

Le Thon :

Recette de « tonton Gaëtan » à l'estragon et noix de cajou grillées au tandoori.

26 euros

La Daube :

Joue de bœuf mijotée au vin du Médoc.

24 euros

L'Agneau :

Tranche de gigot poêlée et son jus à l'aïllet.

25 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 : Tournedos dans le filet

A la périgourdine :

36 euros

A l'échalote :

32 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

L'Ananas :

Dans tous ses états façon raviole flambée au rhum
et nougatine à la cacahuète.

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