

Les Entrées

Le Duo Chèvre Doux et Betteraves :

A l'huile de noisettes et miel.

13 euros

La Raviole de Grenier Médocain :

*Grenier Médocain et foie gras chaud
nappé de sa sauce Bordelaise*

et anguilles fumées à la coriandre.

19 euros

L'Anguille Fumée :

*Au bois de chêne, pommes de terre roses tièdes,
pulpe de poivrons aux piments d'Espelette et
crème fraîche d'Isigny citronnée.*

16 euros

La Salade d'Accras :

*Accras de morue, œuf poché, crevettes,
pomelos et vinaigrette aux agrumes.*

14 euros

La Terrine « maison » :

De volaille aux petits légumes.

11 euros

La Tête de Veau :

Servie chaude à la ravigote et aux légumes.

11 euros

Les Plats Garnis

Le Foie de Veau :

Et son jus au vinaigre de framboises.

22 euros

Le Merlu de Ligne :

Et sa déclinaison d'asperges.

28 euros

Le Canard :

Magret sauce à l'orange.

25 euros

L'Agneau :

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

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'échalotes
pour deux personnes :

78 euros

L'accompagnement est des pommes de terre maison

Origine des viandes France

Les Desserts

Le Rêve de Lindsey :

Cage en caramel garnie de glace à la crème fraîche d'Isigny, fruits rouges et chantilly. 14 euros

L'Orange dans tous ses Etats :

Biscuit à la marmelade, sorbet orange sanguine et crème anglaise au Cointreau. 12 euros

La Tulipe de Glaces :

Biscuit aux amandes garni de glace chocolat, vanille et noisette, chantilly, sauce chocolat et amandes grillées. 12 euros

La Crème Brûlée :

Aux agrumes. 10 euros

Le Café du « Lion d'or » :

Boisson chaude accompagnée de ses gourmandises. 11 euros

Assiette quatre fromages AOP:

Comté, Cantal, Fourme d'Ambert et Morbier 9 euros

Café Espresso : 2,50 euros

Carte des allergènes sur demande