

Les Entrées

Le Duo Homard et Grenier Médocain :

Sur sa déclinaison de tomates, maïs croquant et
feuille d'huître.

21 euros

Le Gratton de Porc :

Pané et frit façon gribiche et sa sucrine
flambée au sésame.

14 euros

La Salade Affinée :

Parmesan 12 mois d'affinage,
Serrano 8 mois d'affinage, salade et gressins.

12 euros

La Salade Saumon Fumé et Chèvre Frais :

Sur ses haricots verts d'Aquitaine croquants et
tomates.

16 euros

La Terrine « maison » :

De volaille aux petits légumes.

11 euros

La Tête de Veau :

Servie chaude à la ravigote et aux légumes.

12 euros

Les Plats Garnis

L'Aile de Raie :

A la grenobloise.

26 euros

Le Foie de Veau :

Jus au vinaigre de framboises.

24 euros

La Côte de Veau :

Accompagnée de son jus de viande au thym citronné.

28 euros

L'Agneau :

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

30 euros

Le Suprême de Pintade :

*Jus aux raisins et vermouth et son escalope
de foie gras chaud.*

25 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 crème fraîche d'Isigny,
fruits rouges et chantilly.

14 euros

Millefeuille Framboise :

A la crème Badiane.

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 Pêche de Vigne :

Et son baba au sirop de pêche de vigne,
crème onctueuse à la pulpe de pêche.

12 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

10 euros

Café Espresso : 2,50 euros

Carte des allergènes sur demande