

Les Entrées

Les Pieds de Cochon :

Panés et fris et leur jus truffé.

15 euros

Le Tourteau :

Décortiqué sur son guacamole maison et sa vinaigrette piquillos et câpres.

17 euros

Les Langoustines :

En ravioles et leur sauce beurre blanc et citron vert.

16 euros

Les Moules Gratinées :

A la crème de saumon fumé.

14 euros

La Terrine « maison » :

De faisane aux petits légumes.

11 euros

La Tête de Veau :

Servie chaude à la ravigote et aux légumes.

12 euros

Les Plats Garnis

Le Merlu de Ligne :

Gambas, pulpe de langoustines aux petits légumes. 28 euros

La Joue de Porc :

Au raifort et roquefort, c'est trop fort ! 24 euros

L'Agneau :

Dans le carré et son jus à l'ail doux. 25 euros

Le Cassoulet de Canard :

Andouillette de canard, foie gras chaud et magret fumé. 26 euros

Le Pigeon :

Rôti et flambée à l'armagnac et son escalope de foie gras chaud. 32 euros

Le Bœuf :

Belle pièce à l'échalote

Pour deux personnes : 78 euros

L'accompagnement : pommes de terre maison

Origine des viandes France

Carte des allergènes sur demande

Les Desserts

L'Ananas :

Dans tous ses états, confits, en crème et en sorbet flambé au rhum.

12 euros

L'Omelette Norvégienne :

A la vanille flambée devant vous au Grand Marnier.

12 euros

La Tulipe de Sorbets :

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

12 euros

Le Croustillant aux Pommes :

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

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