

## Les Entrées

### L'Oeuf Poché à la Médocaine :

Sauce vin rouge, grenier Médocain et copeaux de foie gras.

16 euros

### Le Hareng :

Fumé et mariné aux légumes croquants et sa mousse pommes verte céleri.

13 euros

### Le « croc membert » :

Au lait cru gratiné garni de sa béchamel à la déclinaison de canard du Sud-Ouest.

14 euros

### Les Escargots :

Douzaine en poêlon gratinés au beurre de Serrano ail et persil.

15 euros

### La Terrine « maison » :

De volaille et porc aux petits légumes.

11 euros

### La Tête de Veau :

Servie chaude à la ravigote et aux légumes.

12 euros

# Les Plats Garnis

## Le Lieu Jaune :

Sauce crémée au vin jaune et sa farandole  
de légumes jaunes.

28 euros

## Le Foie de Veau :

Et son jus au miel et cumin.

24 euros

## L'Agneau :

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

30 euros

## La Canette à l'Orange :

Filet rôti sur sa peau et sa sauce à l'orange.

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

## Le Rêve d'Owen :

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

14 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 Divorcé :

Eclair craquelin garni de crème café et chocolat.

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