

Les Entrées

La Raviole de Grenier Médocain :

Grenier Médocain et foie gras chaud nappé de sa sauce Bordelaise et anguilles fumées à la coriandre. 18 euros

La Salade d'Accras :

Œuf poché, accras de morue, crevettes, pomelos à la vinaigrette d'agrumes. 13 euros

Le Duo de Chèvre Doux et Betteraves :

Et sa vinaigrette à l'huile de noisettes. 12 euros

La Cerveille de Veau :

À la Grenobloise (câpres, citron, persil beurre clarifié et croutons). 16 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

La Brandade de Morue :

Gratinée à l'huile d'olive accompagnée
de sa salade.

26 euros

La Langue de Veau :

Mijotée à l'ancienne, sauce tomates cornichons.

24 euros

L'Agneau :

Gigot mariné accompagné de sa ratatouille et
de son jus à l'aillet.

25 euros

La Côte de Veau :

Généreuse, crème d'asperges au Vermouth et
ses asperges blanches.

29 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 de Lindsey :

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

L'Omelette Norvégienne :

A la vanille flambée devant vous au
Grand Marnier. 12 euros

La Tulipe de Glaces :

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

Le Riz au Lait :

Crème fouettée et ses fruits à coques en nougatine. 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