

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

Les Escargots à la Bordelaise :

Mijotés à la sauce tomate et Serrano. 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 Lotte :

Rissolée sur sa réduction de petits légumes, vin blanc
et beurre.

28 euros

La Foie de Veau :

Et son jus au vinaigre de framboises.

24 euros

L'Agneau :

Dans le carré et son jus à l'aillet.

30 euros

Le Canard :

Cuisse confite et mijotée façon lamproie à
la bordelaise, vin rouge, jambon,
poireaux, champignons.

26 euros

Le Pigeon :

Rôti et flambé 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 et amandes grillées. 12 euros

Le Baba :

Au limoncello, cœur citron, meringues, chantilly et crème anglaise. 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