

Les Entrées

Le Chèvre Doux et Magret Fumé du Sud-Ouest :

Dans sa déclinaison de tomates, maïs grillé et
huile de noisette. 15 euros

La Salade Affinée :

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

L'assiette « Pays Médoc » :

Grenier Médocain et Gratton bordelais,
beurre aux saveurs Médocaine. 14 euros

Le Poulpe :

Flambé au sésame sur son tartare de tomates, fèves,
algues noires et mousse wasabi. 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

L'Aile de Raie :

A la Grenobloise : beurre, câpres, persil, citron et croutons.

ou *sauce vierge : huile d'olive, fines herbes, oignons et ail.*

26 euros

Le Suprême de Pintade :

Escalope de foie gras chaud et jus au Vermouth.

26 euros

L'Agneau :

Gigot mariné et sa ratatouille.

25 euros

Le Foie de Veau :

Et son jus au vinaigre de vin.

24 euros

Le Risotto de Homard :

Parmesan, crème de petits légumes et moules.

29 euros

Le Bœuf :

Belle pièce à l'échalote

Pour deux personnes :

78 euros

Le Tartare de Bœuf :

26 euros

L'accompagnement : pommes de terre maison

Origine des viandes France

Carte des allergènes sur demande

Les Desserts

La Soupe Glacée à la Fraise :

Onctueuse et légère au sirop d'érable, sorbet cassis et meringues.

12 euros

La Pêche de Vigne :

Baba au sirop de pêche de vigne, crème onctueuse à la pulpe de pêche.

14 euros

La Tulipe de Glaces :

Biscuit aux amandes garni de glace vanille, chocolat, noisette, chantilly, sauce chocolat et amandes grillées.

12 euros

Le Rêve de Lindsey :

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

14 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