

Les Entrées

Le Foie Gras :

Parfait de foie gras de canard maison.

17 euros

Le Duo de Saumon Fumé et Feta :

Sur sa salade d'haricots verts, olives et
billes de citron.

14 euros

L'Assiette « Pays Médoc » :

Grenier Médocain et Gratton bordelais,
beurre aux saveurs Médocaines.

14 euros

Les Escargots :

La douzaine dans son poêlon gratinés au beurre serrano
et persillade.

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.

13 euros

Les Plats Garnis

Le Saumon « Label rouge » :

A l'oseille, recette de Pierre Troisgros.

25 euros

Le Suprême de Pintade :

Escalope de foie gras chaud et jus au Vermouth.

26 euros

L'Agneau :

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

30 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.

31 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

La Crème Brûlée :

Légèrement parfumée à la lavande.

11 euros

L'Orange en Folie :

Biscuit à la marmelade d'orange et miel,
sorbet orange sanguine, chantilly à la fleur d'oranger
et crème au Cointreau.

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