Les Entrées

Le Foie Gras :

Parfait de foie gras de canard maison. 17 euros

L'Œuf Poché :

Accompagné de sa déclinaison de champignons
à la persillade. 14 euros

Les Langoustines :

En raviole et sa sauce façon beurre blanc
au citron vert. 16 euros

Les Escargots :

En cassolette et leur crème aillée et persillée,
croutons au sel de cèleri. 15 euros

La Terrine « maison » :

De faisan et porc aux petits légumes. 11 euros

La Tête de Veau :

Servie chaude à la ravigote et aux légumes. 13 euros

Le Lion d'Or

Les Plats Garnis

La Lotte :

Rissolée et mijotée aux petits légumes. 27 euros

La Poitrine de Porc du Sud-Ouest IGP :

Confite sur os au romarin et ses haricots mogettes. 25 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 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

Le Lion d'Or

Les Desserts

La Crème Gourmande :

Garnie de pommes confites, caramel calvados et ses biscuits sablés. 12 euros

Les Profiteroles :

Garnies de leur déclinaison de vanille. 14 euros

La Tulipe Façon Banana Split :

Biscuit aux amandes garni de glace vanille, chocolat et fraise, banane, chocolat chaud et chantilly. 12 euros

L'Omelette Norvégienne :

Flambée en salle au Grand Marnier. 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 Expresso : 2,50 euros

Carte des allergènes sur demande

Le Lion d'Or