



Carte du Restaurant

Le Lion d'or

Restaurant Le Lion d'or

Entrées

Foie gras et sa brioche maison, confiture de figues

Foie gras and home made brioche and figue chutney

13 €



Filets de rouget barbet, caviar d'aubergine et
émulsion de gingembre

*Red snapper filets, with aubergine caviar and ginger
emulsion*

12.50 €



L'oeuf en trompe l'oeil et sa tartine

"Optical illusion" egg on toast

10 €

Restaurant Le Lion d'or

Plats

Filet de bœuf poêlé, purée de pomme de terre et jus
de viande fait maison

Pan fried beef steak, mashed potatoes

22 €



Pavé de turbot cuit sur l'arête, risotto de céleri et
carotte fait maison

Turbot with celery and carrot risotto home made

21.50 €



Râble de lapin farci, jus de viande et ses légumes

Stuffed saddle of rabbit, wuth vegetables

19.50 €

Restaurant Le Lion d'or

Desserts

Assiette du jardin, Fraises fraîches, betterave,
crèmeux

*Fresh strawberries with white chocolate cream, beetroot
and shortbread biscuit*

9 €



L'inspiration framboise, rhubarbe

Raspberry chocolate cream with cooked rhubarb

9.50 €



Le tulakalum du Belize, mangue fraîche

Dark chocolate cream with fresh mango

10.50 €

Nos Menus

Restaurant Le Lion d'or

MENU ENFANT

12€

Entrées

Crudités



Plats

Steak haché, purée de pomme de terre maison

Ou

Filet de poisson, légume sdu moment



Dessert

Coupe de glace (2 boules)

Moelleux chocolat

Restaurant Le Lion d'or

MENU DU CHEF

29€

Entrées

Filets de rouget barbet, caviar d'aubergine et émulsion de gingembre

ou

~ L'œuf en trompe l'œil et sa tartine



Plats

Pavé de turbot cuit sur l'arête, risotto de cèleri et carotte

ou

Râble de lapin farci, jus de viande et ses légumes



Desserts

Assiette du jardin ~ Fraises fraîches, betterave, crèmeux chocolat blanc et sablé

ou

~ L'inspiration framboise, rhubarbe