



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 €



Oeuf poché, asperges blanches et crème d'échalote

*Poached egg with white asparagus and cream of
shallots*

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, asperges vertes fait
maison

Turbot with asparagus 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 €



Cerises fraîches confites sur sa meringue, crème
vanille

*Confit of fresh cherries, meringue, vanilla cream and
sweet carrot*

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, légumes du moment



Dessert

Coupe de glace (2 boules)

ou

Moelleux chocolat

Restaurant Le Lion d'or

MENU DU CHEF

29€

Entrées

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

ou

Oeuf poché, asperges blanches et crème d'échalote



Plats

Pavé de turbot cuit sur l'arête, asperges vertes

ou

Râble de lapin farci, jus de viande et ses légumes



Desserts

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

ou

Cerises fraîches confites sur sa meringue, crème vanille, compotée de carottes