



*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 €



Cabillaud Breton, chorizo Ibérique, brunoise de courgettes, émulsion de gingembre

*Breton cod, Iberian chorizo, diced courgette and ginger emulsion*

12.00 €



## Burrata

Condiments, vinaigrette sucrée salée 10.50€

*Burrata cheese chopped 'condiments' and sweet and savoury vinaigrette*

10.50 €

# *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*

24 €



Pavé de turbot cuit sur l'arête, asperges vertes fait  
maison

*Turbot with asparagus home made*

21.50 €



Côtelettes d'agneau, jus de viande et ses légumes

*Lamb chops with mixed vegetables*

21.50 €

# *Restaurant Le Lion d'or*

## **Desserts**

Tarte aux abricots, sablé Breton au blé noir,  
crèmeux au chocolat au lait et fèves de tonka

*Buckwheat flour apricot tart with milk chocolate and  
Tonka bean cream*

9.50€



Fromage blanc de la ferme de Sandra et Nicolas  
Fougeres, accompagné de fruits rouges et crumble

*Locally sourced fromage blanc, with red fruit compote  
and crumble*

9.50 €



Banane caramélisée sur sablé cacao, crèmeux  
chocolat grand cru Valrhona

*Caramelised banana on cocoa shortbread, cream of grand  
cru dark Valrhona chocolate*

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**

Cabillaud Breton, chorizo Ibérique, brunoise de courgettes, émulsion de gingembre

ou

Burrata

Condiments, vinaigrette sucrée salée



### **Plats**

Pavé de turbot cuit sur l'arête, asperges vertes

ou

Côtelettes d'agneau, jus de viande et ses légumes



### **Desserts**

Tarte aux abricots, sablé Breton au blé noir, crèmeux au chocolat au lait et fèves de tonka

ou

Fromage blanc de la ferme de Sandra et Nicolas Fougères, accompagné de fruits rouges et crumble