



*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, tagliatelles à l'encre  
de seiche maison

*Turbot with homemade squid ink tagliatelle*

21.50 €



Côtelettes d'agneau, jus de viande et ses légumes

*Lamb chops with mixed vegetables*

21.50 €

# *Restaurant Le Lion d'or*

## **Desserts**

Sablé, crémeux chocolat

blanc au citron, meringue, gelée de fruits rouges

*~Shortbread with white chocolate*

*and lemon cream, meringue and red fruit jelly*

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, crémeux  
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, tagliatelles à l'encre de seiche maison

ou

Côtelettes d'agneau, jus de viande et ses légumes



## **Desserts**

Sablé, crèmeux chocolat blanc au citron, meringue, gelée de fruits rouges

ou

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