



Carte du Restaurant

Le Lion d'or

Restaurant Le Lion d'or

Entrées

Foie gras poêlé, échalotes confites, purée de betterave,
brioche maison

Pan fried foie gras, home-made brioche and beetroot puree

14.00 €



Saint Jacques Blanche de Normandie et coquillages,
pâtes maison

Normandy scallops with shellfish and homemade paste

12.00 €



Oeuf bio poché, crémeux de panais, parmesan
et jambon sec

*Poached organic egg with parsnip cream, parmesan and
cured ham*

9.00€

Restaurant Le Lion d'or

Plats

Filet de boeuf, purée de pommes de terre, jus de viande

Filet of beef with creamy mashed potato and beef jus

24 €



Filet de barbue étuvé, légumes de saison

Steamed filet of brill with seasonal vegetables

22 €



Magret de canard , purée de pommes de terre, céleri, jus de
canard corsé

Duck breast, mashed potato, celery, duck reduction

19 €

Restaurant Le Lion d'or

Desserts

Fôret Noire revisitée, cerises Amarena Chantilly
*Black Forest gateau revisited, Amarena cherries and
Chantilly cream*

12€



Clémentines confites au sirop de romarin, fromage blanc,
amandes et pistaches grillées
*Clementines confit in rosemary syrup, with fromage blanc and
toasted almonds and pistachios*

9.50€

Crèmeux de café, macarons aux chocolat
Coffee cream with chocolate macaroon

10 €

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€

Entrée

St Jacques Blanche de Normandie et coquillages, pâtes maison

Ou

Œuf bio poché, crémeux de panais, parmesan,
jambon sec



Plat

Filet de barbue étuvé, légumes de saison

Ou

Magret de canard, purée de pommes de terre et cèleri,
jus de canard corsé



Dessert

Clémentines confites au sirop de romarin, fromage blanc,
amandes et pistaches grillées

Ou

Crémeux de café, macarons aux chocolat