

Restaurant Le Lion d'or

Menu du Chef

Entrées

Foie gras au porto, chutney pomme/figue, carpaccio de bœuf mariné,
salade de fenouil croquant

Ou

Filet de cabillaud fumé maison, rillettes d'églefin aux algues et curry,
tartare de bulots aux agrumes

Plats

Dos de cabillaud rôti, velouté de citron/gingembre,
tapenade de tomates et artichauts poêlés

Ou

Quasi de veau poêlé en croûte de noix, jus de sauge,
mousseline de potimarron et légumes du moment

Desserts

Moelleux poire/amende, ganache chocolat

Ou

Feuilleté de figues au vin rouge, crème mascarpone

3 plats 36€

2 Plats 32€