



## «Les week-ends sans cravate du Lion d'Or»

Huîtres spéciales « Pléiade » Poget n°3 les six 29.-

Belle salade de petites crevettes roses d'Atlantique, copeaux de fenouil pamplemousse et avocat, vinaigrette légère au citron 21.-

Saumon fumé d'Ecosse « à la ficelle » artisanal "Daïkon"  
pomme Darphin et crème acidulée 29.-

Noix de Saint-Jacques de la côte d'Emeraude poêlées aux artichauts de Jérusalem, feuilles d'épinards, jus de rôti au beurre noisette 48.-

Filet d'omble chevalier, mousseline de potiron au lait de coco  
gingembre citronnelle, sauce au jus de limette et coriandre 42.-

### Nos loups sauvages de pleine mer

*pour 2 personnes p.p 79.-*

#### *Fumé*

Cuit à la fumée de bois,  
tout chaud sorti  
de notre fumoir  
vinaigrette aux herbes

#### *Au sel*

En croûte de sel marin  
sauce niçoise, pomme  
purée à l'huile d'olive

#### *Senteur du sud*

Loup de mer rôti à  
l'écaille, au thym  
tomate et citron

Civet de chevreuil polenta crémeuse 46.-

Bonne fricassée de volaille au vinaigre de vieux vin 39.-

Émincé de filet de bœuf, sauce au whisky et poivre vert 46.-



*Le chariot des merveilles gourmandes  
de notre Chef pâtissier « TOMO »*