

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

Huîtres spéciales « Pléiade Poget » naturelles n°2, les 6 36.-

Dos de saumon d'élevage au naturel, cuit au fumoir
salade d'endives aux pommes, crème à l'aneth et poivre 21.-

Bonne bisque de homard aux croque légumes 24.-

Fantaisie de crabe à l'écorce de citron vert et piment d'Espelette 26.-

Noix de Saint-Jacques de France, émulsion au safran 38.-

En plat 48.-

Nos loups sauvages de pleine mer

pour 2 personnes par.pers 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

A l'écaille

Loup de mer rôti à
l'écaille, flambé au
thym, beurre blanc
comme on l'aime

Fricassée de homard à la citronnelle et gingembre 39.-

En plat 74.-

Irish stew " comme un dimanche de pluie à Dublin " 39.-

Filet de bœuf poêlé, marmelade aux cèpes, poivrade d'échalotes 64.-

*Le chariot des merveilles gourmandes
de notre Chef pâtissier « TOMO » 18.-*