

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

« Tarshimi » de thon rouge Albacore « Friend of the Sea » Asia 28.-

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

Cèpes des montagnes et des sous-bois d'automne, à l'ail ou pas ! 38.-

Belles noix de Saint-Jacques de France,
bien dorées à la poêle noire, émulsion au safran 38.-

en plat 49.-

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

Civet de cerf à l'ancienne, polenta 39.-

Selle de chevreuil rôtie sur l'os "Grande chasse"

pour deux personnes par.pers. 64.-

Noisettes de selle de chevreuil 64.-

Filet de cerf poêlé, fleur de sel, mignonette de poivre 64.-

Canard "Colvert" rôti doucement en cocotte noire, en deux services

pour deux personnes par.pers. 62.-

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