



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

Belle salade d'automne aux figues et fruits secs 18.-

Fricassée de cèpes, à l'ail ou pas, comme il vous plaira ! 28.-

Persillade gourmande de jarret de porc « Bio » sauce gribiche 22.-

Pressé de palombes au foie gras
chutney de dattes et sauce forestière 26.-

Velouté crémeux aux trois champignons, émulsion de noix 26.-

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

Pavé de daurade sauvage, mousseline de panais et salsifis rôtis 39.-

Blanc de turbotin de pleine mer, poêlée de fenouil au safran, sauce niçoise 47.-

Émincé de veau à la zurichoise 48.-

Suprême de volaille, sauce chasseur, légumes d'automne 42.-

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

