



Nos plats de fête à emporter

Le Lion d'Or vous aide à organiser vos repas de fête.

Faites-nous confiance !



Menu à emporter à 35€

Toasts et petits fours salés 6pieces.(0.90€ pièces)

Mise en bouche Cœur de saumon confit et crumble au parmesan (2€)

Ou Panacotta carotte ,noix et filet mignon de porc fumé (2€)

Compression de canard et son pave de foie gras (12€)

Ou Ballotine de cabillaud en robe de Serrano sur crémeux de légumes (12€)

Ou Charlotte de pétoncles et sa noix de St Jacques au beurre de coriande (10.50€)

Cœur de noix de veau en cuisson douce à la sauge (14€50)

Ou Pave d'autruche et son jus corsé (14€50)

Ou Magret de canard laqué gingembre et miel d acacias (14.50)

Tous nos plats seront garnis de trois garnitures de légumes hivernales et en fonction du plat choisi.

Dessert

Nous vous proposons une trilogie gourmande

Croquant aux deux chocolats, Macaron pinacolada, Malicieux (biscuit citron entremet pistache gelée framboise et crème brûlée)

(5.00€)

Ce menu ne pourra être servi qu'en choix unique

Pour toute commande de dix personnes une bouteille de champagne vous sera offerte.



Menu à emporter 50€00

Toasts et petits fours salés 6 pièces (0€90)

Le foie gras et son chutney aux fruits du moments et toasts briochés (10€00)
Ou Médaillon de homard et cabillaud fumé vinaigrette exotique (12€00)

Noix de StJacques au beurre d algues et son gâteau de quinoa (14.50€)
Ou Dos de bar sur risotto pommes céleri au beurre d agrumes (14.50€)
Ou Cassolette de ris de veau au parfum du verger (14.50€)

Pave de cerf grand veneur cromesquis de châtaignes (17.50€)
Ou Tournedos de bœuf aux cèpes (17.50€)
Ou Mignon de veau sauce châtelaine(17.50€)

Quatre garnitures composeront vos plats choisis

Dessert

Une assiette de quatre gourmandises (6,50)
Macarons pina colada, Croquant aux deux chocolat, Malicieux, Ananas rôti

Minimum 4 personnes pour ce menu

Une bouteille de champagne vous sera offerte pour toute commande de 8 menus identiques.

