



Nos plats de fête à emporter

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

Faites-nous confiance !



Nos plats au choix

Apéritif

Toasts froids, cuillère	0.85€
Feuilletés chauds, toasts chauds	0.95€
Verrine	1.20€

Les entrées

- Les gourmandises de la mer	8€50
<i>(rouleau de saumon, crevette façon thaï et dôme de cabillaud petits légumes, crème acidulée)</i>	
- Le sablé parmesan, mousse carottes fenouil aux noisettes, rillettes de maquereau	6€50
- Filet de merlu coriandre fraîche sur fondue de poireau crème d'agrumes	8€00
- Mi-cuit de saumon au saté crème aux herbes et croquant pistache	8€00
- Sablé parmesan crémeux de légumes du moment et son jambon Serrano	6€50
- Noix de St Jacques en brochette aux filaments du potager	10€50
- Charlotte de pétoncles crème de crustacés, quenelle de vitelotte	7€50
- Noix de St Jacques sur duxelles de champignons crème d'ail	13€50

Foie gras (élaboré par nos soins)	75.00€ (kg)
Chutney 100gr	5.00€

Les plats

- Médaillon de lotte sur cœur de choux rouge braisé à l'espagnole	15€50
- Dos de bar sur mousseline de patate douce crème vanillée	14€80
- Pavé de lieu jaune sur risotto pomme céleri crème d'agrumes	12€50
- Pavé de porc confit au pesto, et aux épices douces	7€80
- Epaule d'agneau confite et son jus aux herbes aromatiques	9€60
- Gigonnette de canard et son jus réduit	10€20
- Pavé d'autruche sauce poivrade à la myrtille	13€50
- Escalopine de ris de veau laqué et tatin de pommes	14€50
- Tournedos de bœuf sauce châtelaine	14€50
- Mignon de veau aux saveurs des sous-bois	14€50
- Sous noix de veau sautée façon « Marengo »	10€20
- Magret de canard laqué et tatin de pommes	11€50

Les desserts

Le chocolat passion surprise framboise	5€60/part
L'épicurien (8-10 personnes)	32€50
<i>(biscuit brownies, gelée de Kalamansi, mousse vanille), et crumble aux fruits rouges</i>	
Le tropical	32€50
<i>(Biscuit noisette, crémeux ananas, mousse rhum vanille), et ananas rôti chaud au poivre de Timut</i>	
La tentation de la pomme parfaite	6€00/part
Tartelette ananas meringuée, cœur de kalamansi	4€80/part

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 crèmeux 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 minimum 6 personnes 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.

