

LE LION D'OR

SERVICE TRAITEUR - LES EMPORTÉS DES FETES



MISE EN BOUCHE

Nem végétal de crabe
Tartare d'huitre au concombre
Feuilleté d'escargots
7€/le trio

ENTREE

Saumon d'Ecosse fumé maison
Ou
Foie-gras Sud-Ouest mi-cuit,
au coing et aux épices
Ou
Coquille St-Jacques d'Erquy; salpicon de
légumes terreux, nage iodée à la vanille

PLAT PRINCIPAL

Dos de maigre, croûte aux noisettes,
royale de moules, topinambourg, jus de
crevettes grises
Ou
Dos de Chevreuil
Ou
Tournedos de Boeuf
Ou
Chapon en deux façons
*Accompagné d'un gateau de champignons,
purée Robuchon et salsifis confits
sauce morilles*

DESSERT

Casse-noisette
Gianduja - Caramel noisettes

A L'UNITÉ

Purée Robuchon à l'huile de Truffe
4,5€/part
Sauce Morilles : 25cl/8€, 50cl/15€

MENU À 35€ OU 40€ AVEC MISE EN BOUCHE