

<b>OFFRE REPAS DE GROUPE (15 adultes minimum)</b>	
<b>LA CUCINA LE LION D'OR</b>	
Printemps automne 2019	PRIX
<b>APERITIF</b>	
gâteaux secs, olives vertes préparées maison, tomates « cerise », pétales de parmesan	
Kir vin blanc cassis ou pêche	3.70
Kir pétillant cassis ou pêche	4.20
Kir royal	6.00
Flute de champagne	6.00
Flute de pétillant	4.50
Punch maison	5.50
Sangria maison	5.50
Soupe Angevine	6.00
<b>ENTREE</b>	
Foie gras maison avec toast et son Chutney (compotée de pomme, ananas, pruneau et abricots sec)	10.20
Gravlax de saumon aux agrumes (marinade : herbes, citron, orange)	7.00
Salade Périgourdine : un chaud-froid avec salade et poêlée de gésiers confits, tomates séchées et champignons, salade garnie de croûtons	7.30
Carpaccio de bœuf à l'italienne (parmesan, tomates séchées, basilic frais, huile d'olive et citron)	7.10
Tartare de saumon frais et lieu fumé, zest de citron vert, câpres et baies rouges	8.90
<b>PLAT</b>	
Filet mignon mariné confit au four (marinade : thym et ail en chemise) accompagné de pommes de terre « grenaille », d'une petite polenta et de tomates cerise confites.	12.60
Brochette de Saint Jacques et chorizo sauce au beurre blanc et piment d'Espelette servie avec un risotto au cœur d'artichaud (riz et petits morceaux de cœur d'artichaud)	19.00
Cuisse de canard confite, sauce au poivre de Séchuan, tatin de tomate le tout servi avec tagliatelles	12.80
Cœur de faux filet grillé, pommes de terre « grenaille » et poêlée de champignons sauce au poivre vert	15.80
Dos de saumon, légumes vapeur (carotte (jaune, orange violette), céleri, courgette) sauce crémeuse au basilic frais servi avec des pommes de terre grenaille	14.30
Rôti de porc farci aux tomates séchées et à la mozzarella, jus au romarin servi avec une petite polenta et tagliatelles	10.50
Parmentier de canard, jus corsé au thym et son mesclun	13.30
<b>DESSERT</b>	
Moelleux au chocolat et son sorbet mandarine	5.00
Cheese cake au yuzu (citron asiatique) et son zest de citron vert	4.90
Délice de caramel au chocolat (biscuit breton, caramel au beurre salé, ganache de chocolat)	4.90
Kouing Amann et sa boule de glace au caramel au beurre salé	5.10
Tiramisu aux fruits rouges (groseille, framboise, myrtille)	5.10
Tiramisu traditionnel (marsala, café, cacao)	5.10
<b>OPTIONS</b>	
• Assiette de fromage (camembert, gorgonzola, chèvre, salade)	5.50
• Carafe de jus d'orange 50 cl	1.50
• Bouteille coca 1.5 l	3.00
• Café - Thé	1.40
• Droit de bouchon (par bouteille entamée, service à la charge du client)	6.00
<b>MENU BAMBINO 9.00</b>	
• Nuggets frites ou pizza bambino ou mini steak frites, • 2 mini-boules de glace, fromage blanc, salade de fruits • Verre de coca ou jus d'orange ou d'ananas, diablo ou sirop à l'eau	

- La privatisation de la salle ( partie Lion d'Or ou petite salle Cucina) s'élève à 10 % de montant global du repas. Privatisation de 12h à 15h30 ou de 18h30-19h à 22h30. Au-delà, un forfait de **30 euros** sera appliqué par **demi-heure supplémentaire**.
- Un devis est validé après versement de 25% d'arrhes
- **Le devis devient ferme et définitif 10 jours avant la date du repas et ne pourra être revu à la baisse si absence de convive justifiée ou pas.**