

La CUCINA – Le Lion d'OR

Tarif repas de groupe 15 adultes minimum

Tarif automne-hiver 2018-2019

Apéritif (gâteaux « apéritif », olives vertes préparées maison)	Prix TC*
Kir vin blanc	3.70
Kir pétillant	4.20
Kir royal	6.00
Punch maison	5.00
Sangria maison	5.00

dessert	Prix TC*
Mousse de caramel sur son lit croquant au beurre salé	4.60
Framboisine sur génoise	4.60
Tiramisu au fruits rouges	4.80
Tiramisu au café et marsala	4.80
Marquise au chocolat et sa crème anglaise	4.50
Café - Thé	1.30

Menu enfant 9.00 euros

Nuggets frites, pizza bambino, steak frites,

Mini -boules de glace, fromage blanc

Coca, jus orange

Options :

Droit de bouchon : 5 euros/ bouteille débouchée

Assiettes de fromages (camembert, gorgonzola, chèvre) :
5.50 euros

Entrée	Prix TC *
Carpaccio de magret fumé maison	6.50
Tartare de saumon et d'avocat au zest citron vert de sa crème fouettée	8.60
Gourmandise de foie gras accompagnée de sa tranche de jambon séché maison et de sa confiture d'oignon maison	8.60
Terrine de poisson maison et sa crème ciboulette	6.90
Saumon mariné maison à l'aneth, citron et huile d'olive	6.80
Croquant campagnard (pain moulé garni d'une salade tiède de gésiers canard, lardons, tomates confites)	7.10
Carpaccio de Saint jacques sur dôme de roquette et carpaccio de saumon perlé aux agrumes	9.20
Brochette de gambas flambées à l'Armagnac servie avec une timbale de riz safrané	9.90
Plat	Prix TC*
Brochette de filet mignon et son gratin dauphinois ou flan de légumes	12.00
Filet de magret de canard à l'orange confite maison et son gratin de pommes de terre ou feuilleté de légumes, ou flan de légumes	Selon cours
Rôti de veau farci aux pruneaux ou aux raisins et son feuilleté de légumes ou gratin de pommes de terre ou flan de légumes	11.90
Rôti de porc farci aux pruneaux ou aux raisins et son gratin dauphinois	9.80
Pavé de bœuf garni de sa jardinière de légumes et servi avec une sauce aux champignons des bois ou au poivre vert	15.00
Poisson du marché au beurre blanc disposé sur une courgette ronde farcie aux petits légumes	Selon cours
Pavé de saumon sur lit de légumes servi avec sauce hollandaise ou beurre blanc	Selon cours
Saint jacques et crevettes poêlées sur une julienne de légumes servies avec riz crémeux et sauce à l'Armagnac	19.00

Les prix s'entendent privatisation de la salle incluse :

De 12h00 à 15h30 ou de 19h00 à 22h30

(40 euros la ½ heure supplémentaire