

LA
TABLE DU LION
RESTAURANT

LA CARTE

Entrées

Truite à la flamme laquée au vinaigre de prune Bouillon Tom Yam	13€
Mousse de petits pois au poivre de Timut, Pied de cochon au Panko et écume de soja	13€
Maquereau fumé, pommes de terre grenailles au miso Et crème moutarde wasabi	13€
Carpaccio de Saint Jacques fumées Copeaux de foie gras à la fleur d'hibiscus	19€
Les huîtres d'Asnelles	par 6 12€ - par 9 18€ - par 12 24€

Plat Végétarien

Congee de petit épeautre, jaune d'oeuf mariné au soja, Légumes du moment et mimolette d'Isigny sur Mer	16€
---	------------

Poissons

Filet de daurade au tamarin, pâte Orzo aux légumes Et mousseline d'aubergines	20€
Noix de Saint Jacques rôties Bouillon de crevettes roses, émulsion à la citronnelle	25€

LA
TABLE DU LION
RESTAURANT

Viandes

Pavé de rumsteack français, jus de viande au saké
Champignon erynguii grillé et polenta au sésame noir **21€**

Suprême de pintade fermière, pannequet de blette et topinambour
Jus de rôti au curry rouge **19€**

Filet de Bœuf sauce xo,
Pavé de pommes de terre à l'ail noir et petits pois **27€**

Fromages

Plateau de fromages 3 pièces **6€**

Plateau de fromages 5 pièces **10€**

Desserts

Afin d'éviter l'attente , merci de faire votre commande de dessert au début du repas

Puits d'amour, fruit de la passion et litchi **13€**

Religieuse en baba chocolat, menthe et cerise amarena **11€**

Hérisson ananas meringuée, granité coco et caviar d'ananas **11€**

Clin d'œil crème caramel
Glace et syphon crème caramel, et tuiles **11€**

Pomme Dorée croustillante Cannelle et Calvados,
Sauce caramel safran de Normandie **13€**

LA
TABLE DU LION
RESTAURANT

"SAVEURS"

36€

ou 31€ entrée-plat ou plat-dessert

Truite à la flamme laquée au vinaigre de prune, bouillon Tom Yam

Mousse de petits pois au poivre de Timut
Pied de cochon au Panko et écume de soja

Maquereau fumé, pommes de terre grenailles au miso
et crème moutarde wasabi

Pavé de rumsteack français jus de viande au saké
champignons eryngii grillé et polenta au sésame noir

Filet de daurade au tamarin, pâte orzo aux légumes et mousseline d'aubergines

Suprême de pintade fermière, pannequet de blette et topinambour
jus de rôti au curry rouge

Plateau de fromages 3 pièces 6€
Plateau de fromages 5 pièces 10€

Religieuse en baba chocolat, menthe et cerise amarena

Hérisson ananas meringuée, granité coco et caviar ananas

Clin d'oeil crème caramel, glace et syphon crème caramel, et tuiles

Accord Mets et Vin "Gourmet" en 3 verres 24€

AOP Pouilly Fumé 2018

AOC Castillon Côte de Bordeaux Château Valmy 2015

Ou AOC Sancerre "Les Blanchaux" 2019

AOC Côteaux d'Ancenis "Malvoisie" Domaine Martin 2020

LA
TABLE DU LION
RESTAURANT

"L'EVEIL DES SENS "

48€ en 3 étapes (entrée 1)

54€ en 4 étapes (entrée 1 et 2)

1- Carpaccio de Saint Jacques fumées
Copeaux de foie gras à la fleur d'hibiscus

2- Noix de Saint Jacques rôties
Bouillon de crevettes roses, émulsion à la citronnelle

Saint Jacques grillées et pigeon en deux cuissons
Nem de cuisse confite
Filet Roti sauce XO
Panais et pomme de terre grenaille

Plateau de fromages 3 pièces 6€

Plateau de fromages 5 pièces 10€

Puits d'amour, fruit de la passion et litchi

Pour accompagner votre menu "Saint Jacques" nous vous proposons:

Vin blanc :

AOC Quincy Tradition 2020 à 37€ (75cl)

AOC Savennières "La Bigottière" 2015 à 55€ (75cl)

AOC Saint Aubin 1er Cru "La Châtenière" 2017 à 86€ (75cl)

Vin rouge :

AOC Anjou "Les 4 Chemins" 2017 à 34€ (75cl)

AOC Sancerre "Le Chant de l'Archer" 2014 à 50€ (75cl)

AOC Marsannay Echezots 2017 à 64€ (75cl)