



**Menu du jour de Noël 2018
Et
Jour de l'An 2019**

Coupe de Champagne ou cocktail sans alcool et ses amuses bouche

Mise en Bouche

***Foie gras de canard mi- cuit, pain d'épices et liqueur de châtaigne, chutney de coing
OU
Saumon Bomlo confit basse température au cumin, crémeux de Butternut, chutney de mandarine***

***Médailon de lotte basse température, risotto de panais, cappuccino de chair d'oursin, segment de mandarine
OU
Pavé de biche rôti au praliné de noisette, polenta crémeuse aux trompettes, dentelle de carotte, jus au suc de vin aux épices maya***

Brie de Meaux farci mascarpone et truffe de Touraine

***Royal Chocolat extra Bitter en pailletine, sauce à la fève de Tonka, glace carambar
OU
Entremet réunion Mangue noix de coco, sorbet à la baie de passion***

Apéritif, entrée, plat, fromage, dessert : 57,00 € par pers.

Apéritif, entrée, 2 plats, fromage, dessert : 75,00 € par pers.

Réservation Obligatoire avec Acompte 30€/personne impératifs

Toute l'équipe du Lion D'Or vous souhaite un joyeux Noël





Menu 24, 25, 31 Décembre 2018 et 1 Janvier 2019

A Emporter

MENU

Foie gras de canard mi- cuit, pain d'épices et liqueur de châtaigne, chutney de coing

OU

Saumon Bomlo confit basse température au cumin, crémeux de Butternut, chutney de mandarine

Roulé de sandre et bœuf séché, confit de poireau, crème de homard au gingembre

OU

Dos de cabillaud confit à huile d'olive vanillée sur cannelloni de brandade de courgette et Piquillos, jus de bouillabaisse

Magret de canard cuisson longue piquet à l'armagnac, petits légumes d'hiver, jus réduit à la gastrique de clémentine

OU

Civet de cerf aux épices Maya, polenta crémeuse aux trompettes, compotée de choux rouge au vinaigre de cidre

Royal Chocolat extra Bitter en pailletine, sauce à la fève de Tonka

OU

Entremet mangue noix de coco, coulis la baie de la passion

(Entrée, Poisson OU Viande, dessert) 33 Euros

(Entrée, Poisson ET Viande, dessert) 43 Euros

**Sous réserve d'approvisionnement*

Réservation Obligatoire avec Acompte 20€/personne impératifs





Menu Réveillon de la St Sylvestre

Cocktail de la St Sylvestre et ses Amuse-Bouche

LA MISE EN BOUCHE

Panna cotta au céleri, carpaccio de St-Jacques au citron vert et Grany-Smith, pesto de coriandre

LE FOIE GRAS

Mi- cuit, pain d'épices et liqueur de châtaigne, chutney de coing

LA LOTTE

Médaille de lotte basse température, risotto de panais, cappuccino de chair d'oursin, segment de mandarine

LA PAUSE

Sorbet citron et basilic sur vodka au limoncello façon trou normand

LE BICHE

Pavé de biche rôti au praliné de noisette, polenta crémeuse aux trompettes, dentelle de carotte, jus au suc de vin aux épices maya

LE FROMAGE

Brie de Meaux farci mascarpone et truffe de Touraine

LE DESSERT

Entremet réunion Mangue noix de coco, sorbet à la baie de passion

95 Euros Hors Boissons

**Toute l'équipe du Lion d'Or vous souhaite une très
Bonne Année 2019**

***Sous réserve d'approvisionnement**

Réservation Obligatoire avec Acompte 50€/personne impératifs