LA TABLE DU LION

RESTAURANT

Notre chef Thomas Busnoult, avec son équipe est ravi de vous accueillir.

Il vous propose une cuisine fusion en toute simplicité alliant les découvertes de ses voyages et les produits de nos belles régions, la Normandie en tête.

Notre carte des vins offre un large choix pour accompagner selon vos goûts ou nos conseils les plats du chef.

Nous vous souhaitons un très agréable moment.

Aline et Alexandre

Suivez-nous sur

HOTELLELIONDORBAYEUX

LA TABLE DU LION
RESTAURANT

"MENU DU MARCHÉ"

21€ entrée-plat-dessert
ou 18€ entrée plat ou plat-dessert

Seulement au déjeuner hors dimanche et jours fériés

Le menu évoluant chaque jour selon l'inspiration de notre chef. Il vous sera présenté par notre équipe.

LA TABLE DU LION
RESTAURANT

"SAVEURS"

36€
ou 32€ entrée-plat ou plat-dessert

Tartine bretzel d'escargots et endives
Ail noir et ciboulette thaï

Pressé de volaille mariné au Saké, pickels de légumes au vinaigre de riz et Umeshu

Velouté de patate douce au curry et lait de coco
Faisselle aux fruits secs et tuile de patate douce violette

Côte de cochon Teriyaki, champignons et nouilles Soba, flocon de sarrasin

Rouget grondin en filet et brandade
Jus de coques au Kombu et écume de rouille

Aile de raie pochée au thé Hojicha,
Sauce au Kim-chi et cerfeuil tubéreux en deux cuissons

Plateau de fromages 3 pièces 8€
Plateau de fromages 5 pièces 12€

Collerettes Crécy : carotte cake, crème ricotta et glace carotte

Clin d'oeil au cornet de glace : crémeux chocolat noir, chocolat dulcey,
glace vanille et sauce chocolat poivre de Sichuan

Robe en sapin : citron, caramel et praliné sésame noir

Accord Mets et Vin "Gourmet" en 3 verres 26€
AOC Picpoul-de-Pinet Château St Martin de le Garrigue 2019

Rouge : AOC Fleurie Rampon 2019
Ou Blanc : AOC Menetou-Salon Classique Château Clément 2020

AOC Côteaux d'Ancenis "Malvoisie" Domaine Martin 2020

LA TABLE DU LION
RESTAURANT

"L'EVEIL DES SENS "

49€ en 3 étapes (entrée 1)
56€ en 4 étapes (entrée 1 et 2)

1-Tortilla de St Jacques en carpaccio, chutney de mangue
Œufs de harengs fumés et groseille de la mer

2-Ravioli vapeur, farce de corail au basilic thai
Fumet au safran de Normandie

Terre et mer
Noix de St Jacques rôties et ris de veau, Mafaldines au curcuma
Crème et beignets de salsifis

Plateau de fromages 3 pièces 8€
Plateau de fromages 5 pièces 12€

Tatin de poire givrée, marrons et cidre rosé

Pour accompagner votre menu nous vous proposons:

Vin blanc :
AOC Anjou Domaine Olivier 2018 à 36€ (75cl)
AOC Meursault Pascal Joseph 2018 à 98€ (75cl)

Vin rouge :
AOC Haut Médoc Demoiselle De Sociandot-Mallet 2014 à 71€ (75cl)
AOC Pommard 1er Cru Clos Blanc 2017 Albert Grivault à 110€ (75cl)

LA TABLE DU LION
RESTAURANT

Entrées

Tartine Bretzel d'escargots et endives,
Ail noir et ciboulette Thaï **14€**

Pressé de volaille mariné au Saké,
Pickles de légumes au vinaigre de riz et Umeshu **14€**

Velouté de patate douce au curry et lait de coco,
Faisselle aux fruits secs et tuile de patate douce violette **14€**

Ravioli vapeur, farce de corail au basilic thai
Fumet au safran de Normandie **18€**

Tortilla de St Jacques en carpaccio, chutney de mangue
Œufs de harengs fumés et groseille de la mer **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

Rouget grondin en filet et brandade,
Jus de coques au Kombu et écume de rouille **22€**

Aile de raie pochée au thé Hojicha,
Sauce au Kim-chi et cerfeuil tubéreux en deux cuissons **22€**

Noix de St Jacques rôties et ris de veau, Mafaldines au curcuma
Crème et beignets de salsifis **32€**

LA TABLE DU LION
RESTAURANT

Viandes

Côte de cochon teriyaki,
champignons et nouilles Soba, flocon de sarrasin **23€**

Filet de Bœuf sauce au Mirin,
Pavé de pommes de terre et tombée d'épinards **32€**

Fromages

Plateau de fromages 3 pièces ***8€***
Plateau de fromages 5 pièces **12€**

Desserts

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

Robe en sapin : Citron, caramel et praliné sésame **12€**

Collerettes Crecy : Carotte cake, crème ricotta et glace carotte **12€**

Clin d'oeil au cornet de glace : Crémeux chocolat noir, chocolat dulcey
glace vanille et sauce chocolat poivre de Sichuan **12€**

Pomme Dorée croustillante Cannelle et Calvados,
Sauce caramel safran de Normandie **14€**

Tatin de poire givrée, marrons et cidre rosé **15€**

Allergies Alimentaires
N'hésitez pas à préciser à la commande vos allergies alimentaires.
Selon vos allergies, notre Chef adaptera le plat en conséquence .

LA TABLE DU LION
RESTAURANT

MENU ENFANT

13 EUROS (JUSQU'À 12ANS)

ASSIETTE DE JAMBON SERRANO

—

FILET DE POULET
POMMES CROQUETTES

Ou

POISSON DU JOUR
POMMES CROQUETTES

DESSERT DE NOTRE PATISSIER

LE LION D'OR
HÔTEL *** BAR - RESTAURANT

"Produits de Normandie"

Un grand merci à tous ces amoureux de notre belle région

Mme Cedra, pour les oeufs de sa ferme

Mr Godquin pour son miel

Madame Pont pour ses herbes et ses fleurs

La coopérative d'Isigny pour leur beurre

Monsieur Lévêque pour ses huîtres

Annie et Pascal Guérard pour leur safran et leur yuzu

M & Mme Marie pour leurs légumes

Sans oublier le magnifique travail de nos pêcheurs et nos éleveurs locaux pour ravir vos papilles

Les Vergers de Ducy pour le jus de Pomme et leur cidre

M Catelain pour ses fromages et yaourts au chèvre

Les sablés d'Asnelles pour leurs douceurs sucrées

La ferme des Longchamps pour le beurre, la crème et les yaourts

Les escargots de l'Odon pour les escargots

Et déjà aux prochains qui nous rejoindront
Bonne dégustation

TABLEAU DES ALLERGIES ALIMENTAIRES

PLAT	lait	gluten	œuf	poisson	sulfites	fruits à coques	crustacés	mollusques	soja	céleri	arachide	moutarde	sésame	lupin
ENTREE														
Tartine bretzel d'Escargots	x	x						x						
Pressé de volaille			x											
Velouté de patate douce	x													
Ravioli de Saint Jacques	x	x		x										
Carpaccio de Saint Jacques		x		x										
PLAT														
Côte de Cochon	x	x							x					
Rouget Grondin	x	x		x						x		x	x	
Aile de Raie	x		x	x				x						
Noix de Saint Jacques et ris de veau	x	x												
Filet de bœuf	x	x		x										
DESSERT														
Robe en sapin	x	x	x			x							x	
Collerette Crécy	x	x	x			x								
Clin d'Œil	x	x	x			x								
Pomme Dorée	x	x												
Tatin de poire	x		x			x								