



26 SEPTEMBRE

Le restaurant gastronomique de l'Auberge du Lion d'Or vivra son dernier service avant fermeture pour travaux, le samedi 26 septembre au soir.

*Huîtres Gillardeau, chou-fleur au beurre noisette &
croustillant aigrette à la livèche*

*Lèche de bar de ligne poché, rafraîchi de pomme et
d'oseille, crème de raifort*

*Tarte soufflée au perche du lac Léman et caviar
Osciètre, maison Petrossian*

*Homard des côtes bretonnes, topinambour rôti
légèrement truffé, grillade à la braise*

*Filet de chevreuil rôti aux baies de genévrier, tarte fine aux
cèpes, céleri en croûte de foin, sauce grand veneur*

*Chèvre frais du canton de Vaud, tagète, passion et yuzu, jus
de mirabelles*

Le baba parfumé au bourgeon de sapin

*Noix de Grenoble et kalamansi, madeleines servies
tièdes*

*Le menu TVA comprise: 350.- par pers.
Menu, eau, café et accord mets et vins inclus
Réservation sur TheFork — places limitées*