



LE LION D'OR

MENU DE PÂQUES

A l'occasion des fêtes de Pâques, attablez vous au Lion d'Or et dégustez un savoureux menu imaginé par le chef Léo Besnard



Mise en bouche

Œuf de la ferme du Lignon cuit parfait glacé
au jus d'oignons caramélisés, cœur de chicorée

Asperges blanches des Landes,
crèmeux de haddock safrané, agrumes et pollen frais

Épaule d'agneau de lait confite 24 heures aux épices des Mille et Une Nuits,
laquée au jus de cuisson, kumquats et semoule à l'huile d'olive Kalios

Écorce de cacao Tanariva,
crèmeux praliné à la noisette et fève tonka

Mignardises

MENU 135.- PAR PERSONNE