

LA TABLE DU LION

RESTAURANT



Thomas Busnault et toute son équipe
sont ravis de vous accueillir.

Notre chef vous propose une **cuisine fusion franco-asiatique** alliant
les découvertes de ses voyages et les produits de nos belles régions,
la Normandie en tête.

Nous vous souhaitons un très agréable moment.

Aline et Alexandre



Suivez-nous !



MENU "SAVEURS"

39€
ENTRÉE + PLAT + DESSERT

33€
ENTRÉE + PLAT **OU** PLAT + DESSERT

ACCORD METS ET VINS EN 3 VERRES DE 12CL À 28€, OU DE 8CL À 20€

Tartelette d'escargots et châtaignes. Ail noir et coriandre

Chou farci aux amandes de mer et haricots noirs. Jus de crustacés à la citronnelle

Pressé de queue de boeuf et pommes. Gel pomme verte et céleri branche à l'anis vert

BLANC : AOC CALVI DOMAINE A BRONCA
OU ROUGE : AOC BOURGOGNE PINOT NOIR "CLOS ST GERMAIN" DOMAINE ROCHEBIN

Palette de porc confite au curry roux japonais
Croquettes de topinambour au panko de riz et pied-de-mouton

Filet de maquereau grillé sauce crème à l'oignon fumé
Pommes de terre confites au miso et œufs de hareng fumé, brocoletti

Merlu de ligne rôti. Condiment algues et huitre
Salsifis au ponzu et chou romanesco

ROUGE : IGP VAL DE LOIRE "PEPPER AUNIS" DOMAINE LEBLANC
OU BLANC : AOC BLAYE CÔTES DE BORDEAUX FLEUR DE PEYRAT

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

Marron et Mandarine :
ganache et panna cotta marron, sorbet et gel mandarine, pâte sablée châtaigne

Caramélia :
biscuit et glace caramel, cœur et émulsion agrumes

Île Poire et pointes d'épeautre :
poire pochée, crèmeux, sablé et glace épeautre

BLANC SUCRÉ : AOC CÔTEAUX D'ANCENIS DOMAINE MERCERON
OU ROUGE : IGP CÉVÈNNES DOMAINE VAILLÈRE

MENU "ÉVEIL DES SENS"

52€
EN 3 ÉTAPES

59€
EN 4 ÉTAPES (ENTRÉES 1 ET 2)

ACCORD METS ET VINS EN 3 VERRES DE 12CL À 33€, OU DE 8CL À 25€

1/ Carpaccio de St Jacques fumé et chou rave
Vinaigre au kalamansi et umibudō

2/ St Jacques pochées et butternut
Bouillon, condiment...

BLANC : AOC CALVI DOMAINE A BRONCA
ROUGE : IGP CÔTEAUX DU SALAGOU "CROQUIGNOL"

Terre mer : St Jacques et foie de veau rôtis
Aigre douce de Canneberge. Pak-choï et oca du Pérou

BLANC : AOC SAINT-PERAY "LA SOURCE" DOMAINE LUYTON

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

Songe gourmand : Coing, oabika et chocolat Nyangbo

ROUGE : IGP CÉVENNES DOMAINE DE LA VAILLÈRE

Suppléments :

Assiette à partager : toute demande de partage entre convives d'une assiette d'entrée ou de plat sera facturée 6€ par assiette supplémentaire. Le chef dressera les assiettes en conséquence.

Une place occupée sans commande de menu sera facturée 30€

Entrées

Tartelette d'escargots et châtaignes. Ail noir et coriandre	16€
Pressé de queue de boeuf et pommes, gel pomme verte et céleri branche à l'anis vert	16€
Chou farci aux amandes de mer et haricots noirs, jus de crustacés à la citronnelle	16€
Carpaccio de St Jacques fumé et chou rave Vinaigre au kalamansi et umibudō	21€
St Jacques pochées et butternut Bouillon, condiment...	21€
Les huîtres d'Asnelles	par 6 : 13€ / par 9: 20€ / par 12 : 27€

Côté végétarien

Tartelette châtaigne, ail noir et coriandre	En entrée uniquement : 16€
Risotto de sarrasin, comté, légumes du moment	En entrée : 14€ En plat : 19€
Salade du maraîcher et légumes du moment	En plat uniquement : 15€

Viandes

Palette de porc confite au curry roux japonais Croquettes de topinambour au panko de riz et pied-de-mouton	25€
Filet de Boeuf sauce au Mirin Sucrine braisée et pommes de terre grenailles	36€

Poissons

Merlu de ligne rôti. Condiment algues et huitre, salsifis au ponzu et chou romanesco	24€
Filet de maquereau grillé sauce crème à l'oignon fumé Pommes de terre confites au miso et œufs de hareng fumé, brocoletti	26€
Terre mer : St Jacques et foie de veau rôtis Aigre douce de Canneberge. Pak-choï et oca du Pérou	34€

Option Assiette à partager

Toute demande de partage entre convives d'une assiette d'entrée ou de plat sera facturée 6€ par assiette supplémentaire. Le chef dressera les assiettes en conséquence.

Fromages

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

Desserts

Marron et Mandarine : ganache et panna cotta marron, sorbet et gel mandarine, pâte sablée châtaigne	13€
Caramélia : biscuit et glace caramel, cœur et émulsion agrumes	13€
Île Poire et pointes d'épeautre : poire pochée, crémeux, sablé et glace épeautre	13€
Pomme Dorée : pomme croustillante, cannelle et calvados, sauce caramel, safran de Normandie	15€
Songe gourmand : Coing, oabika et chocolat Nyangbo	16€

Allergies Alimentaires :

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



Menu Enfant

(JUSQU'À 12ANS)

13€

ASSIETTE DE JAMBON DE PAYS

FILET DE POULET
POMMES DE TERRE GRENAILLES

OU

POISSON DU JOUR
POMMES DE TERRE GRENAILLES

DESSERT DE
NOTRE PÂTISSIER



NOS PRODUITS DE NORMANDIE

Un grand merci à tous les producteurs amoureux de notre belle région qui nous font confiance !

LA BASSE COUR pour les œufs de leur ferme

CHAMPI' PARFOURU pour les shiitake

LA COOPERATIVE D'ISIGNY pour leur beurre

M. LEVÊQUE pour ses huîtres

Annie et Pascal GUERARD pour leur safran et leur yuzu

M. et Mme MARIE pour leurs légumes

LES ESCARGOTS DE L'ODON

M. CATELAIN pour ses fromages et yaourts au lait de chèvre

LA FERME FOUQUES pour leurs confitures et leur jus de rhubarbe

LA FERME DES LONGCHAMPS pour le beurre, la crème et les yaourts

LA GAEC DE L'OSERAIE pour les morilles

LES VERGERS DE DUCY pour leur jus de pomme, leur cidre et leur calvados

LA BRASSERIE BAYA et La BRASSERIE DE L'ODON pour leurs bières

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

Bonne dégustation !

TABLEAU DES ALLERGIES ALIMENTAIRES

PLAT	lait	gluten	œuf	poisson	sulfites	fruits à coques	crustacés	mollusques	soja	céleri	arachide	moutarde	sésame	lupin
ENTREES														
Tartelette escargots	X	X	X			X								
Choux farci	X	X	X	X			X	X	X					
Pressé de Boeuf										X				
Carpaccio de St Jacques		O				O		X	O				O	
St Jacques au butternut								X						
PLATS														
Palette de porc		O				X								
Maquereau grillé	O			X					X					
Merlu	O	O		X				O	X					
Terre & Mer	O	O						X						
Filet de boeuf		O												
Risotto de sarrasin	O													
DESSERTS														
Marron et Mandarine	X		X								X			
Caramélia	X	X	X								X			
Ile Poire et épeautre	X	O	X								X		X	
Pomme Dorée	O	O	O											
Songe Gourmand	X	O	X											

X : l'élément est présent dans le plat et ne peut pas être enlevé

O : l'élément est normalement présent dans le plat et peut être enlevé, mais cela peut changer l'équilibre gustatif du plat

LA
TABLE DU LION
RESTAURANT

MENU "SAVEURS"

Tartelette d'escargots et châtaignes, ail noir et coriandre

Chou farci aux amandes de mer et haricots noirs
Jus de crustacés à la citronnelle

Pressé de queue de boeuf et pommes
Gel pomme verte et céleri branche à l'anis vert

Palette de porc confite au curry roux japonais
Croquettes de topinambour au panko de riz et pied-de-mouton

Filet de maquereau grillé sauce crème à l'oignon fumé
Pommes de terre confites au miso et œufs de hareng fumé, brocoletti

Merlu de ligne rôti. Condiment algues et huitre
Salsifis au ponzu et chou romanesco

Fromages

Marron et Mandarine :
Ganache et panna cotta marron, sorbet et gel mandarine,
pâte sablée châtaigne

Caramélia :
Biscuit et glace caramel, cœur et émulsion agrumes

Île Poire et pointes d'épeautre :
Poire pochée, crémeux, sablé et glace épeautre