

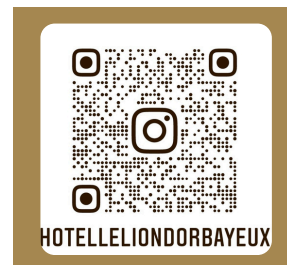
LA TABLE DU LION

RESTAURANT



CARTE ET MENUS

Suivez-nous sur
Follow us



LA
TABLE DU LION
RESTAURANT
"SAVEURS"

39€ entrée-plat-dessert / starter-main course-dessert
ou 33€ entrée-plat ou plat-dessert / starter-main course or main course-dessert

Tartelette d'escargots et châtaignes. Ail noir et coriandre
Snail and chestnut tartlet. Black garlic and coriander

Chou farci aux amandes de mer et haricots noirs
Jus de crustacés à la citronnelle
Cabbage stuffed with sea almonds and black beans
Shellfish jus with lemongrass

Pressé de queue de boeuf et pommes
Gel pomme verte et céleri branche à l'anis vert
Pressed beef oxtail and apples
Green apple and celery gel with green anise

Palette de porc confite au curry roux japonais
Croquettes de topinambour au panko de riz et pied-de-mouton
Pork palette confit with Japanese roux curry
Jerusalem artichoke croquette panned with rice panko, and hedgehog mushroom

Filet de maquereau grillé sauce crème à l'oignon fumé
Pommes de terre confites au miso et œufs de hareng fumé, brocoletti
Grilled mackerel with smoked onion cream sauce
Potatoes confit with miso and smoked herring eggs, brocoletti

Merlu de ligne rôti. Condiment algues et huitre
Salsifis au ponzu et chou romanesco
Roasted hake. Seaweed and oyster condiments
Salsify with ponzu and romanesco cabbage

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

Le miel & figues: crémeux et chantilly au miel, crème glacée vanille et croquant sésame
Honey & Figs: honey in a cream and chantilly, vanilla ice cream and crispy sesame

Chocolat Manjari de Madagascar en ganache montée, crémeux, brownie...
Glace yaourt grec, épinard et oseille
Manjari Chocolate from Madagascar in ganache, creamy, brownie...
Greek yoghurt ice cream, spinach and sorrel

Notre classique du moment : Le Tiramisu
Our great classic of the moment : The Tiramisu

LA
TABLE DU LION
RESTAURANT

"L'EVEIL DES SENS "

52€ en 3 étapes - in 3 steps

59€ en 4 étapes - in 4 steps (entrée 1 et 2 - starter 1 and 2)

1- Ceviche de bar au combawa. Coulis de cresson et pickles de rhubarbe
Seabass ceviche with cambawa. Watercress coulis and rhubarb pickles

2- Morilles normandes. Magret de canard fumé.
Pesto d'herbes et jaune d'œuf mariné au soja.
Norman morel. Smoked breast of duck
Herbs pesto and marinated egg yolk with soya

Selle d'agneau rôtie sauce romesco
Fleur de courgette farcie aux légumes et vermicelle de riz
Roasted saddle of lamb romesco sauce.
Stuffed zucchini flower with vegetables and rice vermicelli

Ou / Or

Filet de turbot meunière au yuzu et basilic thaï
Brocoletti et lentilles corail
Fillet of turbot Meuniere with yozu and thai basil
Brocoletti and coral red lentils

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

Mirage framboise : framboise, pesto menthe,
crémeux et glace fleur d'oranger
Raspberry mirage : raspberry, mint pesto
Creamy and orange blossom ice cream

Split Option

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.

Every request to share a starter or main course will be charged at 6€ per additional plate. The chef will set the plates accordingly.

Une place occupée sans commande de menu sera facturée 30€
A place occupied without any food order will be charge of 30€

LA
TABLE DU LION
RESTAURANT

Entrées / Starters

- Tartelette d'escargots et chataignes. Ail noir et coriandre **16€**
Snail and chestnut tartlet. Black garlic and coriander
- Pressé de queue de boeuf et pommes, gel pomme verte et céleri branche à l'anis vert **16€**
Pressed beef oxtail and apples, green apple and celery gel with green anise
- Chou farci aux amandes de mer et haricots noirs, jus de crustacés à la citronnelle **17€**
Cabbage stuffed with sea almonds and black beans, shellfish jus with lemongrass
- Ceviche de bar au combawa. Coulis de cresson et pickles de rhubarbe **19€**
Seabass ceviche with cambawa. Watercress coulis and rhubarb pickles
- Morilles normandes. Magret de canard fumé. **22€**
Pesto d'herbes et jaune d'œuf mariné au soja.
Norman morel. Smoked breast of duck
Herbs pesto and marinated egg yolk with soya

Les huîtres d'Asnelles **Oysters from Asnelles** par 6 **13€** - par 9 **20€** - par 12 **27€**

Côté Végétarien / Vegetarian

- Tartelette de chataignes, Ail noir et coriandre **16€**
Chesnut tartlet. Black garlic and coriander En entrée / **As a starter : 16€**
- Risotto de sarrasin, comté et légumes du moment **14€**
Buckwheat risotto, comte cheese and season's vegetables En entrée / **As a starter : 14€**
En plat / **As a main : 19€**
- Salade du maraîcher, et légumes du moment **15€**
Salad of the day and season's vegetables En plat / **As a main course : 15€**

Viandes / Meats

- Palette de porc confite au curry roux japonais **24€**
Croquettes de topinambour au panko de riz et pied-de-mouton
Pork palette confit with Japanese roux curry
Jerusalem artichoke croquette panned with rice panko, and hedgehog mushroom
- Filet de Boeuf sauce au Mirin, sucrine braisée et pommes de terre grenailles **36€**
Beef tenderloin Mirin sauce, braised little gem lettuce and small potatoes
- Selle d'agneau rôtie sauce romesco Fleure de courgette farcie **30€**
aux légumes et vermicelle de riz
Roasted saddle of lamb romesco sauce
stuffed zucchini flower with vegetables and rice vermicelli

LA
TABLE DU LION
RESTAURANT

Poissons / Fish

Merlu de ligne rôti. Condiment algues et huitre, salsifis au ponzu et chou romanesco **24€**
Roasted hake. Seaweed and oyster condiments, Salsify with ponzu and romanesco cabbage

Filet de maquereau grillé sauce crème à l'oignon fumé **26€**
Pommes de terre confites au miso et œufs de hareng fumé, brocoletti
Grilled mackerel with smoked onion cream sauce Potatoes confit with miso and smoked herring eggs, brocoletti

Filet de turbot meunière au yuzu et basilic thaï **34€**
Brocoletti et lentilles corail
Fillet of turbot Meuniere with yozu and thai basil, brocoletti and coral red lentils

Fromages / Cheese

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

Desserts / Desert

Le miel & figues : Crémeux et chantilly au miel, crème glacée vanille et croquant sésame **13€**
Honey & figues : Honey in a cream and chantilly, vanilla ice cream and crispy sesame

Chocolat Manjari de Madagascar en ganache montée, crémeux, brownie... **13€**
Glace yaourt grec, épinard et oseille
Manjari Chocolate from Madagascar in ganache, creamy, brownie... Greek yoghurt ice cream, spinach and sorrel

Notre classique du moment : Le Tiramisu **13€**
Our great classic of the moment : The Tiramisu

Pomme Dorée croustillante Cannelle et Calvados, sauce caramel safran de Normandie **15€**
Crunchy golden apple, cinnamon and Calvados caramel sauce with Normandy saffron

Mirage framboise : Framboise, pesto menthe, crémeux et glace fleur d'oranger **15€**
Raspberry mirage : mint pesto, creamy and orange blossom ice cream

LA
TABLE DU LION
RESTAURANT

**MENU
ENFANT**

13 EUROS (JUSQU'À 12ANS)

**ASSIETTE DE JAMBON DE PAYS
PLATE WITH COUNTRY HAM**

**FILET DE POULET
GNOCCHI**

**FILET OF CHICKEN
GNOCCHI**

Ou

**POISSON DU JOUR
GNOCCHI**

**FISH OF THE DAY
GNOCCHI**

**DESSERT DE NOTRE PATISSIER
SWEET FROM OUR PASTRY CHEF**

