

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

Chou rave et houmous de coco de Paimpol, fraîcheur de coques au sésame
Kohlrabi and Paimpol beans hummus,
freshness of cockles with sesame

Aspic fin de crabe au timut, sauce mousseline aux oeufs de hareng fumé
Jellied aspic of crab with timut,
mousseline sauce with smoked herring eggs

Chaud froid de butternut au sirop d'érable. Guanciale et pluie fine de fromage "Ecrou"
Butternut chaudfroid with maple syrup.
Guanciale italian cured meat with a light rain of "Ecrou" goat cheese

Filet de canard ume kosho,
ravioles de pleurotes et espuma des sous-bois
Ume kosho fillet of duck,
oyster mushrooms raviole and wild mushrooms foam

Lieu jaune, parure croustillante à la noisette.
bouillon de pommes de terre brûlées et risotto de sarrasin.
Pollack with crispy hazelnut crumbs
Broth of burnt potato and buckwheat risotto

Paleron confit 12h,
méli mélo de carottes sous toutes ses formes, gingembre
12 hours beefchuck confit,
a jumble of carrot turned into pickles, juice and condiments, ginger

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

Tropézienne d'hiver : Marron et passion. Brioche au croquant spéculoos,
crème de marron et sorbet passion
Winter Tropézienne Pastry : Chestnut and passion fruit.
Brioche with crunchy speculoos, chestnut cream and passion fruit sorbet.

Pavlova exotique : Mangue et pistache. Coque meringuée, chantilly vanillée et cœur mangue fraîche
Exotic Pavlova : Mango and pistachio.
Meringue shell, vanilla chantilly and heart of fresh mango

Clin d'oeil Banana split : Crème glacée banane, chantilly fraise, sauce chocolat
Reference to the Banana Split : Banana ice cream, strawberry chantilly, chocolate sauce

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- Tartare de Noix de St Jacques et jus de grenade, céleri, crème safranée et nori
Scallop tartar with pomegranate juice, celery, saffran cream, nori ring

2- Soupe Tom kha de bardes et St Jacques en croûte
Tom Kha scallops soup topped by puff pastry

Terre mer de Noix de St Jacques et joue de porc laqué
Mousseline de poireaux au satay et girolles
Surf and turf : Scallops and glazed pork cheeks.
Satay leek's mousseline and chanterelle mushrooms

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

Macaron tournesol : chocolat au lait et yuzu
ganache chocolat au lait "Bahibe", coeur de pommes et sorbet yuzu
Sunflower Macaron : milk chocolate and yuzu
milk chocolate ganache "Bahibe", heart of apple and yuzu sorbet

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

Chou rave et houmous de coco de Paimpol, fraîcheur de coques au sésame Kohlrabi and Paimpol beans hummus, freshness of cockles with sesame	16€
Aspic fin de crabe au timut, sauce mousseline aux oeufs de hareng fumé Jellied aspic of crab with timut, mousseline sauce with smoked herring eggs	16€
Chauf froid de butternut au sirop d'érable. Guanciale et pluie fine de fromage "Ecrou" Butternut chaudfroid with maple syrup. Guanciale italian cured meat with a light rain of "Ecrou" goat cheese	16€
Tartare de Noix de St Jacques et jus de grenade, céleri, crème safranée et nori Scallop tartar with pomegranate juice, celery, saffran cream, Nori ring	22€
Soupe Tom kha de bardes et St Jacques en croûte Tom Kha scallops soup topped by puff pastry	22€
Les huîtres d'Asnelles Oysters from Asnelles par 6 12€ - par 9 18€ - par 12 24€	

Côté Végétarien / Vegetarian

Chaud froid de butternut au sirop d'érable. Tofu mariné frit et pluie fine de fromage "Ecrou" Butternut chaudfroid with maple syrup. Chips Marinated tofu with light rain of "Ecrou" goat cheese	En entrée / As a starter : 14€ En plat / As a main course : 19€
Risotto de sarrasin, comté, Bouillon de pommes de terre brûlées Buckwheat risotto, comte cheese, Broth of burnt potato	En entrée / As a starter : 14€ En plat / As a main course : 19€

Viandes / Meats

Filet de canard Ume Kosho, ravioles de pleurotes et espuma des sous-bois Ume Kosho fillet of duck, oyster mushrooms raviole and wild mushrooms foam	24€
Paleron confit 12h, méli mélo de carottes sous toutes ses formes, gingembre 12 hours beefchuck confit, a jumble of carrot turned into pickles, juice and condiments, ginger	23€
Filet de Boeuf sauce au Mirin, sucrine braisée et pommes de terre grenailles Beef tenderloin Mirin sauce, braised little gem lettuce and small potatoes	36€

LA
TABLE DU LION
RESTAURANT

Poissons / Fish

Lieu jaune, parure croustillante à la noisette. Bouillon de pommes de terre
brulées et risotto de sarrasin. **24€**

Pollack with crispy hazelnut crumbs. Broth of burnt potato and buckweat risotto

Terre mer de Noix de St Jacques et joue de porc laqué **34€**
Mousseline de poireaux au satay et girolles

**Surf and turf : Scallops and glazed pork cheeks. Satay leek's mousseline and
Chanterelle mushrooms**

Fromages / Cheese

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

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

Desserts / Desert

Tropézienne d'hiver : Marron et passion. Brioche au croquant spéculoos,
crème de marron et sorbet passion **13€**

Winter Tropézienne pastry : Chestnut and passion fruit.

Brioche with crunchy spéculoos, chestnut cream and passion fruit sorbet

Pavlova exotique : Mangue et pistache. Coque meringuée, chantilly vanillée
et coeur mangue fraîche **13€**

Exotic Pavlova : Mango and pistachio.

Meringue shell, vanilla chantilly and heart of fresh mango

Clin d'oeil à la Banana Split : Crème glacée banane, chantilly fraise, sauce chocolat **13€**

**Reference to the Banana Split : banana ice cream,
strawberry chantilly, chocolate sauce**

Pomme Dorée croustillante Cannelle et Calvados,
sauce caramel safran de Normandie **15€**

**Crunchy golden apple, cinnamon and Calvados
caramel sauce with Normandy saffron**

Macaron tournesol : chocolat au lait et yuzu. **16€**

Ganache chocolat au lait "Bahibe" et coeur de pommes, sorbet yuzu

Sunflower macaron : milk chocolate ganache "Bahibe", heart of apple, yuzu sorbet

LA
TABLE DU LION
RESTAURANT

**MENU
ENFANT**

13 EUROS (JUSQU'À 12ANS)



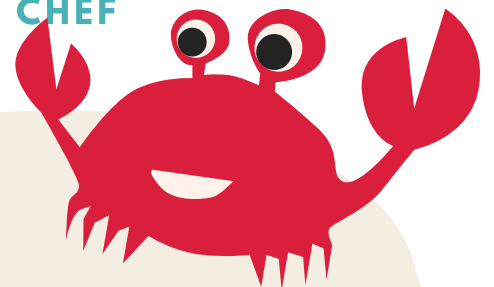
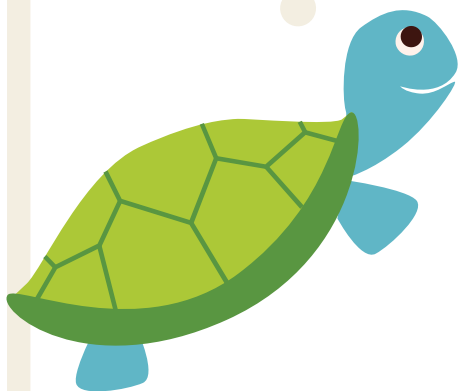
**ASSIETTE DE JAMBON DE PAYS
PLATE WITH COUNTRY HAM**

**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**



"Produits de Normandie"

Un grand merci à tous ces amoureux de notre belle région

Mme Cedra, pour les oeufs de sa ferme

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

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

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

Et déjà aux prochains qui nous rejoindront
Bonne dégustation