

LA TABLE DU LION

RESTAURANT



CARTE ET MENUS

Suivez-nous sur
Follow us



LA TABLE DU LION

RESTAURANT

NOS HORAIRES D'OUVERTURE OUR OPENING HOURS

*Notre restaurant est ouvert
au déjeuner
du mardi au vendredi de 12h à 14h
au diner
du Mardi au Samedi de 19h à 21h*

Our restaurant is open
at lunch
from Tuesday to Friday from 12.00 to 2.00 pm
at dinner
from Tuesday to Saturday from 7.00pm to 9.00pm

QUELQUES SUGGESTIONS DE VINS DE NOTRE CARTE SOME WINE SUGGESTIONS FROM OUR MENU

AOC Saint Nicolas de Bourgueil, Domaine Olivier 2020	29€
AOC Morgon Domaine Rampon 2020	44€
AOC Auxey Duresses, Pierre Morey 2014	89€
AOC Châteauneuf du Pape Domaine Boisrenard 2015	124€
AOC Riesling Grand Cru Steinert Domaine Rieflé 2018	69€

*Notre établissement est adapté pour
accueillir les personnes à mobilité réduite
Our establishment is adapted to people
with reduced mobility*



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€

Marron et Mandarine : ganache et panna cotta marron, sorbet et gel mandarine,
pâte sablée châtaigne
Chestnut and Mandarin: chestnut ganache and panna cotta, mandarin sorbet
and gel, chestnut shortbread.

Le Caramélia : biscuit et glace caramel, cœur et émulsion agrumes
Le Caramélia: bisquit and caramel ice cream, citrus heart and emulsion

L'île Poire et pointes d'épeautre : poire pochée, crémeux, sablé et glace épeautre
Island Peer and spelt reefs: poached pear, cream, shortbread
and spelt ice cream

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 chataîgnes. Ail noir et coriandre Snail and chestnut tartlet. Black garlic and coriander	16€
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	16€
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	17€
Ceviche de bar au combawa. Coulis de cresson et pickles de rhubarbe Seabass ceviche with cambawa. Watercress coulis and rhubarb pickles	19€
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	22€
Les huîtres d'Asnelles Oysters from Asnelles par 6 13€ - par 9 20€ - par 12 27€	

Côté Végétarien / Vegetarian

Tartelette de chataîgnes, Ail noir et coriandre Chesnut tartlet. Black garlic and coriander	En entrée / As a starter : 16€
Risotto de sarrasin, comté et légumes du moment 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 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 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	24€
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€
Selle d'agneau rôtie sauce romesco Fleure de courgette farcie aux légumes et vermicelle de riz Roasted saddle of lamb romesco sauce stuffed zucchini flower with vegetables and rice vermicelli	30€

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

Marron et Mandarine : ganache et panna cotta marron, sorbet et gel mandarine, pâte sablée châtaigne **13€**
Chestnut and Mandarin: chestnut ganache and panna cotta, mandarin sorbet and gel, chestnut shortbread.

Le Caramélia : biscuit et glace caramel, cœur et émulsion agrumes **13€**
Le Caramélia: bisquit and caramel ice cream, citrus heart and emulsion

L'île Poire et pointes d'épeautre : poire pochée, crémeux, sablé et glace épeautre **13€**
Island Peer and spelt reefs: poached pear, cream, shortbread and spelt ice cream

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)

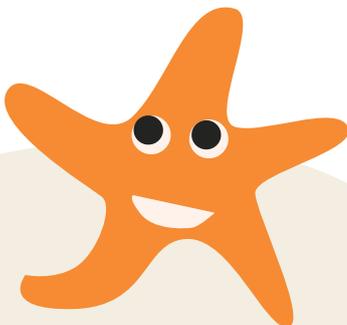
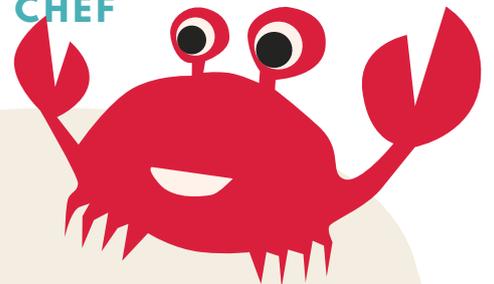
**ASSIETTE DE JAMBON DE PAYS
PLATE WITH COUNTRY HAM**

**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**



"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