

LION D'OR

BAYEUX • NORMANDIE

1928

À PARTAGER

Crevettes Panko.....12

Huîtres Spéciales n°3 par 6.... 17

Asnelles de chez C. Lévêque par 9.....24

Rillettes de Cabillaud10

par 12.....28

ENTRÉES

Gaspacho de tomates, légumes croquants au pesto 14

Soupe à l'oignon gratinée 14

Foie gras de canard confit, chutney de pommes 18

Poireaux vinaigrette, pickles de moutarde 12

Saumon fumé maison, pommes de terre tièdes et crème crue acidulée 18

Escargots de Bourgogne, ail et persil par 6.....12

par 12.....24

VIANDES

Vol-au-vent de Volaille Vallée d'Auge 28

Côte de cochon aux morilles 24

Château filet de bœuf au poivre 40

Ris de veau braisé, jus à l'ail noir 42

POISSONS

Gougeonnettes de merlan, sauce tartare 26

Pavé de saumon grillé, sauce béarnaise 26

Vapeur de maigre au beurre blanc 28

Aile de raie à la Grenobloise 25

GARNITURES AU CHOIX

Pommes purée

Haricots verts tombés à l'ail

Salade verte

Gratin de macaroni

Pommes frites

1 Choix par plat, garniture supplémentaire 6

LION D'OR

BAYEUX • NORMANDIE

1928

VÉGÉTARIEN

Pappardelle à la sauge et asperges vertes 22

Belle salade composée 16

FROMAGES

Sélection du plateau

3 pièces 8 5 pièces 12

DESSERTS

Les crêpes Suzette 16

La tarte fine aux pommes 14

Le Baba au Calvados / Rhum 16

Glaces et sorbets maison 12

Tarte sablée au chocolat 14

Assiette de fruits de saison et ses tuiles aux amandes 14

MENU ENFANT

15

Suprême de Poulet ou Gougeonnettes de merlan

Frites ou haricots verts

Glace maison

moins de 12 ans