

# LA TABLE DU LION

RESTAURANT



## CARTE ET MENUS

Suivez-nous sur  
*Follow us*



HOTELLELIONDORBAYEUX

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**

Cheesecake fromage de chèvre frais et croustillant pécan, pignons de pin.  
Sirop hibiscus et jeunes pousses

**Cheesecake with goat cheese, crunchy pecan and pine nuts**  
**Hibiscus syrup and herbs**

Tortellini de maquereau et ricotta,  
Dashi à l'andouille de Vire et crème herbacée

**Mackerel and ricotta tortellini,**  
**Dashi flavoured with "Andouille de Vire" and herbaceous cream**

Tartare de veau au couteau, sésame et hoisin  
Radis et fraîcheur d'huître rapée

**Blade shaped veal tartar, sesame and hoisin sauce. Radish and grated iced oyster**

---

Dorade royale label rouge rôtie et brandade à l'ail noir,  
Sauce tomate fumée et socca

**Roasted filet and brandade of Gilthead seabream with black garlic.**  
**Smoked tomato sauce and socca**

Joue de boeuf confite au saké, échalote confite et artichauts.  
**Beef cheek confit with sake. Shallot confit and artichokes**

Médaille de cabillaud,  
Mouclade safranée, petits pois et racine de lotus  
**Cod in medallion. Sauce of mussel and safran, green peas and lotus root**

---

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

---

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

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**

Le miel & l'abricot : crémeux et chantilly au miel, abricots et croquant sésame  
**Honey & Apricot : honey in a cream and chantilly, apricot and crispy sesame**

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 de fraise : fraise guariguette, pesto menthe,  
crémeux et glace fleur d'oranger  
**Strawberry mirage : strawberries guariguette, 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**

Cheesecake fromage de chèvre frais et croustillant pécan, pignons de pin. **16€**  
Sirop hibiscus et jeunes pousses

**Cheesecake with goat cheese, crunchy pecan and pine nuts**  
**Hibiscus syrup and herbs**

Tortellini de maquereau et ricotta, Dashi à l'andouille de Vire et crème herbacée **16€**

**Mackerel and ricotta tortellini,**  
**Dashi flavoured with "Andouille de Vire" and herbaceous cream**

Tartare de veau au couteau, sésame et hoisin, Radis et fraîcheur d'huître rapée **16€**

**Blade shaped veal tartar, sesame and hoisin sauce.**  
**Radish and grated iced oyster**

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 **12€** - par 9 **18€** - par 12 **24€**

**Côté Végétarien / Vegetarian**

Cheesecake fromage de chèvre frais et croustillant pécan, pignons de pin.  
Sirop hibiscus et jeunes pousses

**Cheesecake with goat cheese and crunchy pecan and pine nuts**  
**Hibiscus syrup and herbs** En entrée / **As a starter : 16€**

Risotto de sarrasin, comté et asperge verte  
**Buckwheat risotto, comte cheese and green asparagus** En entrée / **As a starter : 14€**  
En plat / **As a main course : 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**

Joue de boeuf confite au saké, échalote confite et artichauts. **25€**  
**Beef cheek confit with sake. Shallot confit and artichokes**

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***

- Dorade royale label rouge rôtie et brandade à l'ail noir, **24€**  
Sauce tomate fumée et socca  
**Roasted filet and brandade of Gilthead seabream with black garlic.**  
**Smoked tomato sauce and socca**
- Médaille de cabillaud, Mouclade safranée, petits pois et racine de lotus **26€**  
**Cod in medallion. Sauce of mussel and safran, green peas and lotus root**
- 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 & l'abricot : crémeux et chantilly au miel, abricots et croquant sésame **13€**  
**Honey & Apricot : honey in a cream and chantilly, apricot 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, **15€**  
sauce caramel safran de Normandie  
**Crunchy golden apple, cinnamon and Calvados**  
**caramel sauce with Normandy saffron**
- Mirage fraise : Fraise guariguettes, pesto menthe, crémeux et glace fleur d'oranger **15€**  
**Strawberries guariguettes, 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**

