

A LA DECOUVERTE DE NOS TERROIRS

***Pressé aux deux saumons label rouge, feuilles de nori, betteraves en vinaigrette
Two red label salmon, nori sheets, beetroot vinegar

*

*** Tartelette d'oignons au cidre, mousseux au camembert
Cider onion tartlet, camembert mousse

*

*** Croustillant de porc à l'aigre-doux, mesclun de salade
crispy sweet and sour pork, mixed salad

*** Joue de boeuf "façon bourguignon"
Beef like "Bourguignon"

*

***Feuilleté d'aile de raie bouclée, condiment, brocolis
Curly skate wing puff pastry, condiment, broccoli

*

*** Quasi de veau orloff, écrasé de pomme de terre au gros sel
Orloff veal rump, crushed potatoes with coarse salt

*** 2 fromages de notre terroir
2 cheeses from our region

*

*** Sablé chocolat noisette à la crème anglaise
Chocolate hazelnut shortbread with custard

*

*** Baba à la liqueur de limoncello, sirop au citron
Baba with limoncello liqueur, lemon syrup

*

***Vacherin glacé, mangue, noix de coco
Frozen vacherin, mango, coconut

Notre bœuf est réfrigéré, d'origine, élevé et abattu : France
Notre volaille est réfrigérée, d'origine, élevée et abattue en : France

2 plats par convive 42.00€

3 plats par convive 47.00€



Hôtels & Spa

Lyons-La-Forêt

La Carte

Entrées :

Terrine de foie gras de canard au cognac et poivre <i>Terrine of duck foie gras with cognac and pepper</i>	28€
Velouté de potimarron, royal de st Jacques à l'huile de noix <i>Pumpkin soup, scallop with walnut oil</i>	28€

Les Plats :

La volaille de Gournay de la ferme de la Mésangère gratin dauphinois <i>Gournay poultry in two dauphinois gratin style</i>	32€
Tournedos de filet de bœuf, sauce au poivre <i>Beef fillet tournedos, pepper sauce</i>	38€
Filets de carrelet farcis à la dieppoise, mijoté de céleri-rave <i>Fillets of plaice stuffed with die-poise, simmered with celeriac.</i>	34€
Assiette de frites maison <i>Plate of homemade fries</i>	7€

Le Fromage et Les Desserts :

Plateau de fromages <i>Selection of cheeses</i>	17€
La crème brûlée façon catalane	13€
Tarte fine feuilletée aux pommes, sauce pistache <i>Apple pie, pistachio sauce</i>	13€

MENU Canaille 25€

(Jusqu'à 10 ans)

Plat chaud - Dessert gourmand

Hot dish - Gourmet dessert

Boisson (Sirop à l'eau, limonade, diabololo ou jus de fruits au choix)

Drink (Water syrup, lemonade, diabololo or fruit juice of your choice)



Hôtels & Spa

Lyons-La-Forêt

Apéritifs

	12cl
Kir vin blanc	10.00€
Kir Normand (crème de cassis, Calvados & Cidre)	12.00€
Kir Royal (crème de cassis & Crémant)	15.00€
Américano	12.00€
Verre de Cidre	10.00€
Coupe de crémant blanc de loire	12.00€
Coupe de Champagne brut	17.00€

	4cl
Porto / Pommeau / Martini / Suze / Ricard	8.00€
Rhum / Vodka / Tequila / Gin	8.00€
Rhum Diplomatico	11.00€

Les Whiskies

	4cl
Ballantine's, William Lawson	10.00€
Glenmorangie, Jack Daniel	12.00€
Lagavulin 16 ans d'âge	16.00€

Bières Normande (Brasseries des frères de Sutter)	33 cl
	6.50€

Les Softs

	33cl
Coca-cola, Coca-cola zéro	4.50€
Limonade, Schweppes Tonic	4.50€
Perrier	4.50€

	50cl	1L
Evian	5.50€	7.50€
San Pellegrino	5.50€	7.50€

	25cl
Jus de Fruits	4.50€



Cocktails

Gin Tonic Gordons / Bombay
Mojito
Cosmopolitain
Old Fashionned

12cl
12.00€/14.00€
12.00€
12.00€
12.00€

Cocktails Blanc de Blanc

Bellini
Cosmo Royal
Diane

12cl
15.00€
15.00€
15.00€

Cocktails Sans Alcool

Virgin Mojito
Paradis Tropical

12.00€
12.00€



Les Boissons chaudes

(Café torréfiés artisanalement et acheminés d'Amérique du Sud par cargo à voile avec faible empreinte carbone)

Expresso	4.50€
Expresso Allongé	4.50€
Double Expresso	6.50€
Cappuccino	6.50€
Thé / Infusion	4.50€

Les Digestifs

	4cl
Baileys / Cognac / Calvados	8.00€
Get 27 / Get 31 /	8.00€
Grand Marnier / Cointreau	8.00€
Bénédictine	8.00€
Cognac XO	15.00€
Botran	12.00€
Armagnac	15.00€

