

Menu spécial Pâques 34€

Les entrées, plats, desserts mentionnés par ☺ sont fabriqués sur place dans notre cuisine (fait maison)

Hôtel, restaurant, Le Lion d'Or, Ouroux-en-Morvan
03/86/78/15/55

Samedi 08 Avril et dimanche 09 Avril

Mise en bouche

Terrine maison de foie gras de canard ☺
accompagnée de confiture d'oignons maison et toasts grillés

Ou

Soupière maison lutée d'escargots à la crème dail et de persil ☺
dans son nid de verdure

Ou

Duo de saumons (*rillettes maison de saumon frais et saumon fumé*) ☺
sur méli-mélo de salade vinaigrette d'agrumes et crème de ciboulette

Filet de Saint Pierre sauce beurre blanc, fondue de poireaux ☺
et duo de riz (*blanc et sauvage*)

Ou

Feuilleté de filet mignon de porc au boursin ☺
gratin de pomme de terre à la crème et poêlées de légumes

Ou

Souris d'agneau rôti aux thym, poêlées de légumes, flageolets et polenta ☺

Chariot de fromages de la région et d'ailleurs

Ou

Fromage blanc fermier de la région

Fraisier maison et son sorbet fraises ☺

Ou

Entremets maison aux 2 chocolats et sorbet cerises ☺

Ou

Café extras gourmand ☺