

Menu spécial Pâques 38€

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

Vendredi 18 Avril midi et soir Samedi 19 Avril midi et soir

Dimanche 20 Avril midi et soir

Mise en bouche

Terrine maison de foie gras de canard ☺
accompagnée de confiture de figes et de pain d'épices maison

Ou

Duo de saumon, salade

Saumon fumé et rillettes maison de saumon frais, crevettes décortiquées et crème de ciboulette ☺

Ou

Quiche maison d'escargots de bourgogne (6) et pleurottes bio du Morvan, ☺
sur méli-mélo de salade

Ou

Paté en croute maison, lapin aux poivron ☺
accompagnée de confiture d'oignons maison

Pavé de saumon à l'oseille ☺

Ou

Souris d'agneau rôtie, sauce au thym ☺

Ou

Sot l'y laisse de dinde, sauce aux cèpes ☺

Ou

Magret de canard, sauce à l'orange avec zestes d'oranges ☺

Chariot de fromages de la région et d'ailleurs

Ou

Fromage blanc fermier de la région

Entremets maison aux 2 chocolats et sorbet mandarine ☺

Ou

Tarte fine tiède maison, à la banane, coulis fruits exotiques ☺
et glace noix de coco

Ou

Fraisier maison coulis de fruits rouges et sorbet framboises ☺

Ou

Café très gourmand ☺

Réservation conseillée au 03/86/78/15/55