

Restaurant Le Lion d'Or  
17, quai Charles Guinot  
37400 Amboise  
Tél: 02 47 57 00 23  
Fax: 02 47 23 22 49  
Mail: [leliondor.amboise@orange.fr](mailto:leliondor.amboise@orange.fr)  
Site internet: [www.liondor-amboise.com](http://www.liondor-amboise.com)



## Menu de Noël 2017 et Jour de l'An 2018

MENU

### Coupe de Champagne ou cocktail sans alcool et Mise en Bouche

Foie gras de canard façon opéra au Maury, chutney de coing, espuma de café  
OU

Carpaccio de St Jacques, bavarois de Butternut et mangue, chutney de mandarine,  
vinaigrette de fruits sec et pousse de petit pois, pickles de légumes

\*\*\*\*\*

Dos de cabillaud confit à huile d'agrumes, pilaf de quinoa aux courgettes, beurre de  
crevettes grises au gingembre  
OU

Suprême de pintade chaponnée en croute de truffe noir, cuisses en nems croustillant,  
mousseline de potimarron à l'ail noir, jus réduit  
OU

Filet de veau/ris de veau croustillant, girolle, autour du salsifis, jus de veau au vin  
jaune

\*\*\*\*\*

La chèvre de Monsieur Seguin, nuages de fromage frais miel, copeaux de Ste Maure  
affiné, Piquillos, chips de jambon

\*\*\*\*\*

Royal Chocolat extra Bitter en pailletine, sauce à la fève de Tonka  
OU

Buche vanille fumée, praliné, Kalamansi, fruit de la passion

Apéritif, entrée, plat, fromage, dessert : 54,00 € par pers.

Apéritif, 2 entrées, plat, fromage, dessert : 63,00 € par pers.

Apéritif, entrée, 2 plats, fromage, dessert : 71,00 € par pers.

\*Sous réserve d'approvisionnement

**Réservation Obligatoire avec Acompte de 50 %**





**Menu 24, 25, 31 Décembre 2017 et 1 Janvier 2018**

**A Emporter**

MENU

**Foie gras de canard façon opéra au Maury, chutney de coing  
OU**

**Carpaccio de St Jacques, bavarois de Butternut et mangue, chutney de mandarine,  
vinaigrette de fruits sec et pousse de petit pois, pickles de légumes**

\*\*\*\*\*

**Roulé de sandre et bœuf séché, compotée de légumes d'hiver, beurre de champagne au  
safran**

**OU**

**Cabillaud confit à huile d'agrumes, pilaf de quinoa aux courgettes, beurre de crevettes  
grises au gingembre**

\*\*\*\*\*

**Médailon de pintade chaponnée en croute de cèpes, mousseline de potimarron à l'ail  
noir, jus réduit**

**OU**

**Quasi de veau/ris croustillant, girolle, autour du salsifis, jus de veau au vin jaune**

\*\*\*\*\*

**Royal Chocolat extra Bitter en pailletine, sauce à la fève de Tonka  
OU**

**Buche, pomme, spéculos, macaron vanille**

**(Entrée, Poisson OU Viande, dessert) 32 Euros**

**(Entrée, Poisson ET Viande, dessert) 41 Euros**

**\*Sous réserve d'approvisionnement**

**Réservation Obligatoire avec Acompte de 50 %**





## ***Menu Réveillon de la St Sylvestre***

### ***Cocktail de la St Sylvestre et ses Amuse-Bouche***

#### **LA MISE EN BOUCHE**

Tartare de noix de Saint-Jacques au caviarde hareng fumé, cappuccino de chou-fleur

#### **LE FOIE GRAS**

Façon opéra au Maury, chutney de clémentine, espuma de café

#### **LE TURBOT**

Le suprême aux pointes d'asperges vertes sur un pilaf de quinoa, sauce hollandaise au Yuzu

#### **LA PAUSE**

Pamplemousse confit, sorbet main de bouddha, chantilly, granité pomme verte

#### **LE VEAU/HOMARD**

Duo de filet mignon et ris de veau, salpicon de homard, jus à la fève tonka

#### **LE FROMAGE**

La chèvre de Monsieur Seguin, nuages de fromage frais miel, copeaux de Ste Maure affiné, Piquillos, chips de jambon

#### **LE DESSERT**

Sphère surprise chocó/poire/marron au cœur coulant caramel, sorbet passion

***90 Euros Hors Boissons Toute l'équipe du Lion d'Or vous souhaite Une bonne Année 2018***

**\*Sous réserve d'approvisionnement**

**Réservation Obligatoire avec Acompte de 50 %**