



Fromagerie Lion d'or

LE MENU

cheese •  • drink

AUTOMNE - HIVER

Espace dégustation ouvert
les mercredis et jeudis de 12h à 19h
les vendredis et samedis de 12h à 21h30

Réservation au 09 81 79 21 49

www.fromagerie-liondor.fr

APÉRITIFS

- 3,5€ **Cervelle des Canuts & gressins italiens** •
Préparation maison : faisselle crue, crème crue, échalotte, ail, ciboulette, sel et poivre
- 9€ **Planche de charcuterie** •
Terrine, jambon blanc, jambon sec, rosette, coppa et cornichons

PLATS CHAUDS

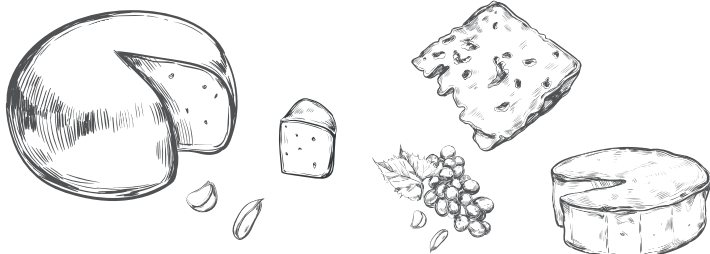
- 14€ **Tartiflette** •
1 demi Reblochon, crème fraîche, pommes de terre, lardons, oignons
- 15€ **Raclette** •
Fromage de la coopérative de Thones, pommes de terre, jambon blanc, jambon sec, rosette, coppa et cornichons
- 22€ **Fondue suisse** •
Vacherin fribourgeois AOC, gruyère suisse AOC et viande des grisons
- 28€ **Vacherin Mont d'or au four** •
avec saucisses fumées (à partir de 2 personnes)

MENU DU MIDI

Plat + boisson + fontainebleau

15 EUROS

Camembert rôti au four
(ou) Aligot et saucisse fumée
Jus de pomme ou bière De Sutter



ASSIETTES

- **La normande** 13€
Neufchâtel, livarot, pont-l'évêque, camembert de Normandie et gelée de cidre (Accord boisson : cidre ou poiré)
- **La Ch'nord** 13€
Maroilles, boulette d'Avesnes, bourle, galet boisé et pâte de fruit pêche (Accord boisson : bière ou poiré)
- **La 7 fromages (2 personnes)** 26€
Un fromage par famille (varie selon l'humeur du fromager)

ASSIETTES MIXTES

- **La montagnarde** 16€
Reblochon fermier, comté 12 mois, tomme de Savoie, fleurs de tête de moine, rosette et coppa
- **L'auvergnate** 16€
Saint-Nectaire fermier, fourme d'Ambert, Cantal entre deux, jambon sec et terrine
- **L'italienne** 16€
Taleggio, pecorino, gorgonzola à la cuillère, jambon blanc, coppa et gressin
- **La vin rouge** 16€
Salers, lou nouste, Saint-Marcellin, rosette et jambon sec
- **La vin blanc** 16€
Ardi gasna, gabarre, Saint-Marcellin, rosette et jambon blanc
- **La lion d'or** 22€
Brin d'amour corse, brie truffé, cabrioulet au piment, l'Étivaz et saltuffo

DESSERTS

- **Fontainebleau maison** 3,5€
faisselle crue, crème fleurette, avec confiture artisanale de Haussez
- **Gâteau de la toussaint (épices et miel)** 4,5€
accompagné de son thé (Kusmi Tea) ou café (torréfié à Chaumont en Vexin)
- **Dessert au choix en crèmerie**