



LÉON
DE LYON

Depuis 1904

ENTRÉES SIGNATURES

Terrine Franc-Comtoise, Vin Jaune, Morilles et Comté Fruité 17.00
Frisée à l'ail et condiments

Salade Lyonnaise et Cake aux Oreilles de Cochon 16.00
Œuf plein air poché, lard grillé et croûtons, vinaigrette à l'ail

Œuf de Plein Air Poché 14.00
Mousseline de pommes de terre truffée, sauce vigneronne, mouillettes

Saumon Fumé Tranché Finement 24.00
Brioche maison, crème fraîche d'Étrez

Foie Gras de Canard Français en Terrine 22.00
Confiture d'oignons rouges et pain de campagne grillé

Escargots de Bourgogne Confits en Brioche, Sauce Vigneronne 16.00
Champignons de Paris et oignons cébettes

LES GRANDES TRADITIONS DU LÉON

Sur commande 72H à l'avance

Canard au Sang en Deux Services (pour 2 personnes) 190.00

Filet de Bœuf Wellington (pour 4 personnes) 180.00

Poulet de Bresse Rôti à la Broche (pour 4 personnes) 160.00

Bar de Ligne en Croûte de Sel (pour 2 personnes) 160.00



LÉON
DE LYON

Depuis 1904

POISSONS

Quenelle de Brochet, Sauce Homardine	26.00
<i>Fondue de poireaux et riz blanc</i>	
Filet de Bar Sauvage Grillé sur Peau	41.00
<i>Jus de veau, morilles, céleri, asperges vertes et shitaké</i>	

VIANDES

Volaille de Bresse à la Crème d'Étrepz et Belles Morilles	46.00
<i>Riz blanc et sauce au vin jaune du Jura</i>	
Filet de Bœuf Wellington, Sauce Porto (25 minutes de cuisson)	49.00
<i>Purée de pommes de terre truffée</i>	
Ris de Veau Meunière	48.00
<i>Asperges vertes et purée de pommes de terre</i>	
Côte de Veau Rôtie en Cocotte	39.00
<i>Poêlée de champignons et pommes de terre confites</i>	