



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

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

## VIANDES

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