



LÉON
DE LYON

Depuis 1904

MENU DE PÂQUES

85 euros sans fromage

89 euros avec fromage

Gougère, Cerveille des Canuts du Léon

Asperges Blanches de Pays, Magret Fumé, Sauce Dijonnaise

ou

Artichauts et Foie Gras en Terrine

Salade de mâche à l'huile de noisette et brioche

ou

Pâté Croûte Tradition, Veau, Volaille, Cochon

Condiments, salade mesclun

Filet de Bar Sauvage Cuit à l'Unilatéral

Printanière de légumes et beurre blanc

ou

Epaule d'Agneau Confite « Ail et Thym »

Purée de pommes de terre à la truffe

ou

Carré de Veau Rôti

Pommes de terre nouvelles et champignons à la crème d'Etrez

Fromage Sec *ou* Fromage Blanc Faisselle

Fraisier Basilic et Chocolat Caraïbe

ou

Œuf de Pâques aux Fruits Exotiques

ou

Croustillant Chocolat et Praliné, Amandes et Noisettes

Mignardises du Léon

*Notre chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées à l'accueil*



LÉON
DE LYON

Depuis 1904

CARTE DES VINS

VINS BLANCS

	12cl	75cl
Côtes du Rhône A.O.C – « Réserve » Château de Mont Redon 2022	6.20	37.20
Saint-Péray A.O.C – « Les Tanneurs » M. Chapoutier 2021	10.30	62.00
Bourgogne Côte d'Or A.O.C – « Secrets de Famille » Domaine Bichot 2021	13.60	65.30
Saint-Aubin A.O.P – Maison Bourée & Fils 2016	14.00	79.00
Châteauneuf-du-Pape A.O.C – Château de Mont Redon 2019	18.00	92.50

VINS ROUGES

Collines Rhodaniennes I.G.P – « La Combe Pilate » M. Chapoutier 2021	6.90	37.00
Bourgogne Côte d'Or A.O.C – Domaine Guiton 2020	11.20	41.90
Mercurey A.O.C – Château de la Guiche 2021	14.00	67.20
Saint-Romain A.O.C – André Goichot 2021	17.00	86.00
Châteauneuf-du-Pape A.O.C – « La Bernardine » Domaine M. Chapoutier 2018	18.50	95.00