

Mercredi 31 Mai, « Visitation de la Sainte Vierge », le Chef Kim Logassi vous propose

MENU DU JOUR

Formules 2 Plats : Entrée et Plat du jour	ou	Plat du jour et Dessert	25.00
3 Plats, 1 Verre de Vin du Vignoble Laurent GERRA et 1 Café :			
		Entrée, Plat du jour et Dessert	35.00
Entrées du Jour	-----		9.00
	Maquereau Mariné en Escabèche		
	Condiments		
	ou		
	Terrine d'Andouillette		
	Bouquet de salade verte		
Plats du Jour	-----		21.00
Poisson	Filet de Daurade à la Plancha		
	Comptée de fenouil, jus émulsionné aux épices		
	ou		
Viande	Suprême de Volaille Rôti au Beurre Doux		
	Pommes de terre nouvelles		
Fromages	-----		
	Demi Saint-Marcellin, Affiné « Mère Richard »		
	ou		
	Fromage Blanc en Faisselle, Nature ou Crème Double		
	ou		
	Cervelle des Canuts		
	-----		10.50
La Pâtisserie du Jour	Vacherin, Chantilly Mascarpone à la Vanille de Madagascar, & Sorbet Fraise		

NOTRE SELECTION DU MOMENT

CHAMPAGNES	12cl
Lallier Brut Réflexion R019	16.00
Lallier Brut Brut Rosé	17.00
BLANCS	12cl
A.O.C. Côtes-Du-Rhône Villages – Vignoble Laurent Gerra	8.00
A.O.P. Bourgogne Côte D'Or « Secret de Famille » 2019 – Dom. Albert Bichot	10.00
A.O.P. Crozes-Hermitage « Petite Ruche » 2021 - M. Chapoutier	11.00
ROUGES	
A.O.C. Moulin à Vent Très Vieille Vigne 2021 – Vignoble Laurent Gerra	9.00
V.D.F. « Emilien » Assemblage 2017 – Château Le Puy	12.00
A.O.C. Nuits-Saint-Georges 2018 – Domaine Georges Noëllat	21.00
I.G.P. VDP du Gard 2016 – Domaine Roc d'Anglade	22.00



LÉON
DE LYON

Depuis 1904

MENU OLYMPIA 70€

Escargots de Bourgogne Confits en Brioche, Sauce Vigneronne

Champignons de Paris et oignons cébettes

ou

Terrine Franc-Comtoise, Vin Jaune, Morilles, Comté Fruité

Frisée à l'ail et condiments

ou

Saumon Fumé Tranché Finement

Brioche maison, crème fraîche d'Étrez

Quenelle de Brochet, Sauce Homardine

Fondue de poireaux et riz blanc

ou

Volaille de Bresse à la Crème d'Étrez et Belles Morilles

Riz blanc et sauce au vin jaune du Jura

ou

Filet de Bar Sauvage Grillé sur Peau

Jus de veau, morilles, céleri, pois gourmands et shitaké

Baba au Rhum Tradition

Crème chantilly à la vanille

ou

Mousse Chocolat Caraïbe 66%

Caramel cacahuète, anglaise au lait d'amande et sorbet chocolat

Jivara 40%

ou

Ile Flottante aux Pralines

Crème anglaise

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée

Les origines de nos viandes sont affichées à l'accueil de notre établissement.

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.