



LÉON
DE LYON

Depuis 1904

Joyeuse Fête des Mères

68€ Menu sans fromage

75€ Menu avec fromage

Amuse-bouche

Entrées

Croustillants de Langoustines

Râpé de courgette trompette aux pignons de pin,
basilic, fleur de courgette

ou **Terrine Lucullus**

Bouquet de salade verte

Plats

Lotte, Artichaut, Verveine

Rôtie juste meunière, mijoté d'artichauts, pommes de Noirmoutier,
beurre mousseux verveine-citron

ou **Suprême de Volaille de Bresse, Gnocchis, Petits Pois**

Contisé à la Provençale, gnocchis de pomme de terre,
petits pois à la Française, jus perlé

Fromages

Demi Saint-Marcellin « la Mère Richard »

Bouquet de salade verte à l'huile de noix

ou **Fromage en Faisselle**

Nature ou crème double

Desserts

Mousse Chocolat Noir 66%

Caramel à la cacahuète et anglaise au lait d'amande

ou **Sablé Noisette**

Crème mousseline à la vanille de Madagascar,
fruits rouges et sorbet verveine

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

Apéritif

Apéritif 100% Lyonnais

*Gin Sothis M.Chapoutier, crème de cassis Trenal,
clairette de Die M.Chapoutier*

12cl

75cl

11.50€

Vins Blancs

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€

Montagny 1^{er} Cru A.O.C

« La Chaniots » Vignerons de Buxy 2021

14.00€

69.00€

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

9.10€

54.40€

Black Giac A.O.C

Domaine Giachino

10.00€

55.00€

Saint-Romain A.O.C

André Giochot 2021

17.00€

86.00€

Châteauneuf-du-Pape A.O.

« La Bernardine » Domaine M. Chapoutier

18.50€

95.00€

