

Mercredi 20 Septembre, « Saint Davy », 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
	Saumon Mi-Cuit, Vinaigrette de Citron, Soja, Coriandre Fraîche			
	ou			
	Royale de Foie Gras			
	Bouquet de salade à L'huile de noix			
Plats du Jour	-----			21.00
Poisson	Filet de Rouget Barbet			
	Crème de lentilles et lard fumé			
	ou			
Viande	Carré de Cochon Fermier au Jus de Romarin			
	Pommes purée			
Fromages	-----			
	Demi Saint-Marcellin, Affiné « Mère Richard »			
	ou Fromage Blanc en Faisselle, Nature ou Crème Double			
	ou Cervelle des Canuts			
	ou -----			10.50
La Pâtisserie du Jour	Tarte aux Fruits Rouges, Glace Vanille			

NOTRE SELECTION DU MOMENT

CHAMPAGNES	12cl
Lallier Brut Réflexion R019	16.00
Lallier Brut Rosé	17.00
BLANCS	
A.O.C. Côtes-du-Rhône Village 2022 - Vignoble Laurent Gerra	9.00
A.O.P. Saint-Péray « Les Tanneurs » 2021 – M. Chapoutier	10.00
A.O.P. Côtes de Provence Minuty Prestige 2021	12.00
A.O.C. Pouilly-Fuissé 2022 – Vignoble Laurent Gerra	14.00
ROUGES	
A.O.P. Beaujolais-Village « Premières Gouttes » 2019 –Domaine des Moriers	9.00
A.O.P. Bourgogne Pinot Noir « Septembre » 2019 – Edouard Delaunay	12.00
A.O.C. Chassagne Montrachet 2019 – Jean-Claude Bachelet & Fils	21.00
I.G.P. VDP du Gard 2016 – Domaine Roc d'Anglade	22.00



LÉON
DE LYON

Depuis 1904

MENU OLYMPIA

69€
Amuse Bouche

Terrine de Foie Gras de Canard

En terrine, chutney de fruit de saison, toast grillé

Ou

Saumon Mariné

*Saumon mariné par nos soins, finement tranché, crème d'Étrez,
citron confit, œufs de hareng*

Turbot Rôti au Beurre Mousseux

Salicorne, carotte fane, fumet réduit

Ou

Carré d'Agneau, Légumes d'Été

Rôti en cocotte, salpicon de légumes d'été en ratatouille, jus corsé

Sablé Noisette

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

Ou

Mousse Caraïbe 66%

Caramel cacahuète et anglaise au lait d'amande, glace jivara 40%

Mignardises

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.