



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 Fumé

Par nos soins, finement tranché, crème d'Étrez,

Citron confit, œuf de hareng

Turbot Rôti au Beurre Mousseux

Garniture grenobloise, pommes vapeur

Ou

Filet de Canette des Dombes, Sauce Porto

Crèmeux de céleri, pommes grenailles

Sphère Mascarpone Vanillée, Spéculos,

Caramel beurre salé, glace vanille

Ou

Crèmeux Marron Fleur de Sel, Sablé Cacao,

Mousse Caraïbe 66%, jus d'agrumes

Mignardise

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.



NOTRE SELECTION DU MOMENT

CHAMPAGNES	12cl
Lallier Brut Réflexion R020	16.00
Lallier Brut Rosé	17.00
BLANCS	
A.O.C. Côtes-du-Rhône Village 2022 - Vignoble Laurent Gerra	9.00
Reméage 2022 – Les Vins de Viennes Cuilleron-Villard-Gaillard	10.00
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.C. Vinsobres 2019 – Vignobles Laurent Gerra	10.00
I.G.P. La Terrasse d’Elise « Le Pigeonnier » 2017	14.00