

Mercredi 14 Mai « Sainte Denise » le Chef **Kim Logassi** vous propose

## SUGGESTION

**Cuisses de Grenouilles en Persillade « Comme en Dombes »**

**33.50€**

## MENU DU JOUR

**Formules 2 Plats :** Entrée et Plat du jour ou Plat du jour et Dessert **28.00**

**3 Plats, 1 Verre de Vin de Vienne et 1 Café :**

Entrée, Plat du jour et Dessert **38.00**

**Entrées du Jour** ----- **9.00**

**Terrine Franc-Comtoise aux Morilles, Comté**

Bouquet de salade verte

**Plats du Jour** ----- **23.50**

Poisson **Wok de Seiche aux Légumes Croquants**

Sauce soja gingembre

ou

Viande **Paleron de Bœuf Confit**

Gratin de Macaronis

**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** Profiteroles Sauce Chocolat, Glace Vanille de Madagascar

## NOTRE SELECTION DU MOMENT

	75cl	12cl
<b>CHAMPAGNES</b>		
Lallier Brut Réflexion R020	90.00	16.00
Lallier Brut Rosé	140.00	18.00
Lallier Blanc de Blancs	140.00	
<b>BLANCS</b>		
V.D.F. « Reméage » 2022 – les Vins de Vienne	35.00	
A.O.C. Côtes-du-Rhône Villages 2022 – Domaine Brotte	55.00	9.00
A.O.C. Petit Chablis «Vibrant » 2022 – La Chablisienne	50.00	9.00
A.O.C. Saint-Joseph « Les Vessettes » 2022 – Domaine de la Roche Paradis	75.00	12.00
A.O.C. Pouilly-Fuissé – Laurent Gerra	85.00	14.00
<b>ROUGES</b>		
V.D.F. « Reméage » 2022 – Les Vins de Vienne	35.00	
A.O.C. Moulin à Vent – Laurent Gerra	55.00	9.00
A.O.C. Vinsobres 2019 – Laurent Gerra	55.00	9.00
A.O.P. Saint-Joseph « Les Pierres Sèches » 2021 – Yves Cuilleron	70.00	14.00
A.O.C. Marange 1 <sup>er</sup> Cru « Clos des Rois » 2021 – Ponsard-Chevalier	95.00	16.00



LÉON  
DE LYON

Depuis 1904

## MENU OLYMPIA

69€

### Amuse Bouche

---

**Asperges Blanches, Chiffonnade de Jambon Cru**

*Servies tièdes, sauce mousseline*

*Ou*

**Saumon Mariné Gravlax**

*Pickles d'oignons rouges, crème à l'aneth, toast de pain grillé*

---

**Quenelle de Brochet, Sauce Homardine**

*Epinards frais, riz pilaf*

*Ou*

**Lotte Rôtie à l'Huile d'Olive Vierge**

*Légumes primeurs, beurre blanc*

*Ou*

**Volaille de Bresse A.O.P. aux Morilles**

*Sauce vin jaune, riz pilaf*

---

**Finger Chocolat « Valrhona »**

*Biscuit brownies, praliné feuillantine,  
Crèmeux guanaja 70%, glace jivara 40%*

*Ou*

**Pavlova Fraise Oseille**

*Bavaroise vanille, compotée de fraise, glace oseille*

---

### 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.*