

## ENTRÉES

<b>Raviole de Gambas et en Tempura</b> <i>Gambas, crémeux de patate douce, jus réduit aux crustacés</i>	<b>18.00</b>
<b>Terrine de Foie Gras de Canard Français</b> <i>Chutney de fruit de saison, toast de pain grillé</i>	<b>25.00</b>
<b>Saumon Fumé</b> <i>Finement tranché, crème d'Étrez, pickles d'oignons</i>	<b>22.00</b>
<b>Pied de Cochon Pané</b> <i>Cuit désossé, bouquet de salade verte, sauce ravigote</i>	<b>19.00</b>

## POISSONS

<b>Quenelle de Brochet Sauce Homardine</b> <i>Fondue de poireaux, riz basmati</i>	<b>26.00</b>
<b>Filet de Turbot Rôti au Beurre Doux</b> <i>Fricassée de champignons, gnocchis, sauce fleurette</i>	<b>48.00</b>
<b>Filet de Sandre Français</b> <i>Peau croustillante aux poivres, royale d'oignons, sauce vin rouge</i>	<b>32.00</b>
<b>Saint-Jacques Cuites à l'Huile d'Olive</b> <i>Fondue d'endives, beurre d'agrumes</i>	<b>34.00</b>

## VIANDES

<b>Filet de Bœuf Charolais Rôti au Sautoir façon « Rossini »</b> <i>Foie gras poêlé, pommes grenailles, sauce au porto</i>	<b>44.00</b>
<b>Ris de Veau Croustillant</b> <i>Pommes gaufrettes, fricassée de champignons, jus corsé</i>	<b>46.00</b>
<b>Côte de Cochon Fermier en Cocotte</b> <i>Purée de pommes de terre, champignons, jus de broche</i>	<b>34.00</b>
<b>Volaille de Bresse A.O.P aux Ecrevisses, Sauce Nantua</b> <i>Epinards frais, queues d'écrevisses, riz basmati</i>	<b>42.00</b>
<b>Tête de Veau Bourgeoise</b> <i>Pommes vapeur, sauce gribiche</i>	<b>26.00</b>

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

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

*Eau potable disponible gratuitement.*

*Prix nets en euros, taxes et service compris.*

# MENU OLYMPIA

69€

## Amuse Bouche

---

### Terrine de Foie Gras de Canard

*Chutney de fruits de saison*

*Ou*

### Saumon Fumé Maison

*Finement tranché, crème d'Étrez*

---

### Filet de Sandre Français

*Peau croustillante aux poivres, royale d'oignons, sauce vin rouge*

*Ou*

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

*Riz basmati, sauce au vin jaune*

---

### Mont Blanc Marron-Cassis

*Sablé breton fleur de sel, sorbet fruits rouges*

*Ou*

### Forêt Noire

*Mousse chocolat Guanaja 70%, compotée de cerise amarena*

---

## Mignardise

# MENU LYONNAIS

48€

## Œuf Meurette Tradition

Œuf poché, lardons, champignons, oignons grelots, sauce vigneronne

*Ou*

## Pied de Cochon Pané

Cuit désossé, bouquet de salade, sauce ravigote

---

## Tête de Veau Bourgeoise

Pommes vapeur, sauce gribiche

*Ou*

## Quenelle de Brochet, Sauce Homardine

Fondue de poireaux, riz basmati

---

## Ile Flottante aux Pralines Roses

Crème anglaise

*Ou*

## Baba au Rhum Tradition

Crème chantilly à la vanille de Madagascar