

## ENTRÉES

|  |       |
|--|-------|
| <b>Fricassée d'Escargots de Bourgogne</b><br><i>Persillade froide et chips d'ail</i>                       | 19.00 |
| <b>Terrine de Foie Gras de Canard Français</b><br><i>Chutney d'artichauts, artichauts croquants</i>        | 25.00 |
| <b>Asperges Blanches de Pays</b><br><i>Servies tièdes, sauce mousseline</i>                                | 20.00 |
| <b>Salade Gourmande</b><br><i>Magret de canard fumé maison, haricots verts, œufs de caille confits</i>     | 19.00 |
| <b>Saumon Mariné à l'Aneth</b><br><i>Crème citronnée</i>   | 24.00 |
| <b>Salade Lyonnaise, Cake aux Oreilles de Cochon</b><br><i>Salade frisée, œuf poché, lardons, croûtons</i> | 16.00 |
| <b>Os à Moelle à l'Ancienne</b><br><i>Gratiné à la moutarde</i>  | 15.00 |

## POISSONS

|   |       |
|---|-------|
| <b>Quenelle de Brochet</b><br><i>Epinards frais en branches, riz blanc, sauce homardine</i>                       | 26.00 |
| <b>Filet de Bar Rôti à l'Huile d'Olive</b><br><i>Printanière de légumes, beurre blanc</i>                         | 29.00 |
| <b>Pavé de Saumon Bømlo Snacké à la Plancha, Sauce Oseille</b><br><i>Pointes d'asperges vertes, pommes vapeur</i> | 28.00 |
| <b>Raviole Ouverte de Langoustines</b><br><i>Matignon de légumes, crémeux de petits pois, jus de crustacés</i>    | 38.00 |

## VIANDES

|   |       |
|---|-------|
| <b>Pigeon Français en Croûte Feuilletée au Foie Gras</b><br><i>Croquant de blettes, jus court</i>         | 42.00 |
| <b>Pomme de Ris de Veau Croustillant</b><br><i>Printanière de légumes, jus corsé</i>                      | 44.00 |
| <b>Epaule d'Agneau Confite</b><br><i>Mijoté d'Haricots de Soissons, ail en chemise</i>                    | 30.00 |
| <b>Volaille de Bresse A.O.P. aux Morilles</b><br><i>Riz blanc, sauce au vin jaune du Jura</i>             | 37.00 |
| <b>Andouillette Rôtie Maison Bobosse</b><br><i>Pommes de terre nouvelles, sauce moutarde à l'ancienne</i> | 24.00 |

## MENU OLYMPIA

69€

**Terrine de Foie Gras de Canard français**  
*Chutney d'artichauts, artichauts croquants*

*Ou*

**Saumon Mariné à l'Aneth**  
*Crème citronnée*

-----  
**Volaille de Bresse A.O.P. aux Morilles**  
*Riz blanc et sauce au vin jaune du Jura*

*Ou*

**Ravioles Ouverte de Langoustines**  
*Matignon de légumes, crémeux de petits pois, jus de crustacés*

-----  
**Le Chocolat**

*Caraïbe 66%, ganache montée Opalys 34%, fève de tonka, caramel à la banane*  
*Ou*

**L'Exotique**

*Ananas confit au citron vert, gel passion, piment d'Espelette, rocher coco, sorbet mangue*

## MENU LYONNAIS

48€

**Salade Lyonnaise, Cake aux Oreilles de Cochon**  
*Salade frisée, œuf poché, lardons, croûtons*

*Ou*

**Os à Moelle à l'Ancienne**  
*Gratiné à la moutarde*

-----  
**Andouillette Rôtie Maison Bobosse**

*Pommes de terre nouvelles, sauce moutarde à l'ancienne*  
*Ou*

**Quenelle de Brochet**  
*Epinards frais en branches, riz blanc, sauce homardine*

-----  
**Ile Flottante aux Pralines Roses**  
*Crème anglaise*

*Ou*

**Baba au Rhum Tradition**  
*Crème chantilly*

*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.*