

ENTRÉES

Pied de Cochon Pané <i>Vinaigrette de Jus de Viande</i>	20.00
Terrine de Foie Gras de Canard Maison <i>Chutney du Moment & Pain Grillé</i>	24.00
Saladiers Lyonnais du « Léon de Lyon » <i>Museau de Bœuf, Lentilles Vertes du Puy, Hareng Fumé & Pommes de Terre</i>	18.00
Saumon Mariné <i>Crème Frappée au Citron, Pickles d'Oignons</i>	22.00
Tarte Fine aux Cèpes <i>Concassé de Tomates, Salade d'Herbes à l'Huile de Noix</i>	24.00

POISSONS

Quenelle de Brochet <i>Tombée d'Épinards, Riz Blanc, Sauce Homardine</i>	26.00
Merlu Rôti & Fleur de Thym <i>Crèmeux de Carottes au Curcuma, Tian de Légumes, Sauce au Citron & à l'Olive</i>	38.00
Dos de Cabillaud aux Moules de Bouchot <i>Gnocchis, Girolles, Sauce aux Agrumes</i>	36.00
Ravioles de Gambas <i>Artichaut Bouton farci à la Ricotta, Emulsion au Foie Gras</i>	28.00

VIANDES

Faux-Filet de Bœuf de Salers Maturé & Moelle Pochée <i>Pommes Grenaille, Sauce Vigneronne</i>	38.00
Ris de Veau Croustillant <i>Poêlée de Champignons, Jus Réduit</i>	44.00
Foie de Veau en Persillade <i>Déglaçé au Vinaigre de Framboise, Pommes Purée</i>	28.00
Volaille de Bresse A.O.P. aux Morilles <i>Riz Blanc, Sauce au Vin Jaune du Jura</i>	38.00

MENU OLYMPIA

69€

Terrine de Foie Gras de Canard Maison

Chutney du Moment & Pain Grillé

Ou

Saumon Mariné

Crème Frappée au Citron, Pickles d'Oignons

Volaille de Bresse A.O.P. aux Morilles

Riz Blanc, Sauce au Vin Jaune du Jura

Ou

Dos de Cabillaud aux Moules de Bouchot

Gnocchis, Girolles, Sauce aux Agrumes

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€

Saladiers Lyonnais du « Léon de Lyon »

Museau de Bœuf, Lentilles Vertes du Puy, Hareng Fumé & Pommes de Terre

Ou

Pied de Cochon Pané

Vinaigrette de Jus de Viande

Foie de Veau en Persillade

Déglaçé au Vinaigre de Framboise, Pommes Purée

Ou

Quenelle de Brochet

Tombée d'Épinards, 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.