



LÉON DE LYON

Depuis 1904



MENU DE NOËL

89€ sans Fromage

95€ avec Fromage

Amuse-Bouche Saumon Fumé & Crème d'Etrez

Huître Creuses Gratinées, Sabayon au Vin Jaune & Œufs de Hareng

Ou

Marbré de Foie Gras du Sud-Ouest Mi-Cuit aux Epices, Gelée de Cacao Amer,
Chutney de Mangue

Soupière de Noix de Saint Jacques en Croûte Feuilletée, Matignon de Légumes,
Consommé de Coquillage

Ou

Poularde Rôtie en Demi-Deuil, Sauce Suprême Truffée, Légumes du Moment

Brillat-Savarin Contisé aux Fruits Secs

Bûche de Noël

Mignardises



Pour garantir une fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantités limitées. L'origine de nos viandes est affichée à la réception de notre établissement. Notre Chef se tient à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies. Les prix sont nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les paiements par chèque bancaire.



MENU DE LA SAINT SYLVESTRE

120€

Cromesquis de Châtaigne & Comté

Escalope de Foie Gras Français Poêlé, Chutney de Mangue

Mijoté de Homard aux Champignons de Saison, Jus Brun

Bœuf Wellington, Pommes Purée Truffée, Sauce au Porto

Brillat-Savarin Contisé aux Fruits Secs

Dessert de la Saint Sylvestre

Mignardises



Pour garantir une fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantités limitées. L'origine de nos viandes est affichée à la réception de notre établissement. Notre Chef se tient à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies. Les prix sont nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les paiements par chèque bancaire.