

# NOS MENUS

## OLYMPIA

69€

### Terrine de Foie Gras de Canard Maison

Chutney

OU

### Saumon Gravlax

Crème Frappée au Citron, Pickles d'Oignons Rouges

&

### Lotte Rôtie à l'Huile d'Olive

Légumes Primeurs, Pommes Gaufrettes & Beurre Blanc

OU

### Suprême de Volaille Fermière aux Morilles

Riz Blanc, Sauce au Vin Jaune du Jura

&

### Panna Cotta aux Graines de Fenouil

Gel de Litchi, Déclinaison de Kiwi

OU

### Royal Chocolat "Guanaja"

Praliné Feuillantine, Fleur de Sel

## LYONNAIS

48€

### "Saladiers Lyonnais du Léon de Lyon"

Museau de Bœuf, Lentilles, Hareng & Pommes de Terre

OU

### Œufs en meurettes Tradition

Lardons, Champignons, Petits Oignons & Sauce Vigneronne

&

### Quenelle de Brochet

Tombée d'Épinards, Riz Blanc, Sauce Homardine

OU

### Foie de Veau Persillé

Déglacé au Vinaigre de Framboise, Pommes Purée

&

### Ile Flottante aux Pralines Roses

Crème Anglaise

OU

### Baba au Rhum

Crème Chantilly

Veillez noter que les menus sont fixes et ne peuvent pas être modifiés.

## MENU ENFANT (moins de 10ans) 18€

Un Sirop à l'Eau + Suprême de Volaille ou Escalope de Saumon + Coupe de Glaces

## ENTRÉES

<b>Gyozas Croustillants aux Escargots de Bourgogne</b> 19€ Farce fine de Brochet, Ail des Ours & Sauce Cresson	<b>Saumon Gravlax</b> 23€ Crème Frappée au Citron, Pickles d'Oignons Rouges
<b>Terrine de Foie Gras de Canard Maison</b> 24€ Chutney	<b>Œufs en Meurette Tradition</b> 18€ Lardons, Champignons, Oignons, & Sauce Vigneronne
<b>"Saladiers Lyonnais du Léon de Lyon"</b> 18€ Museau de Bœuf, Lentilles du Puy, Hareng & Pommes de Terre	<b>Asperges Blanches &amp; Serrano</b> 21€ Œuf Mimosa, Sauce Dijonnaise

## POISSONS

<b>Quenelle de Brochet</b> 26€ Tombée d'Épinards, Riz Blanc, Sauce Homardine	
<b>Aile de Raie à la Grenobloise</b> 28€ Pommes Vapeur, Suprême de Citron, Câpres Frits	
<b>Lotte Rôtie à l'Huile d'Olive</b> 39€ Légumes Primeurs, Pommes Gaufrettes & Beurre Blanc	

## VEGETARIEN

<b>Risotto aux Légumes du Potager</b> 25€	
---	--

## VIANDES

<b>Foie de Veau Persillé</b> 28€ Déglacé au Vinaigre de Framboise, Pommes Purée	
<b>Filets de Caille Française</b> 29€ Crèmeux de Céleri, Raisin aux Epices Douces & Sauce Porto	
<b>Carré d'Agneau au Thym</b> 44€ Artichauts Braisés, Jus à l'Ail des Ours	
<b>Noix d'Entrecôte Angus (≈ 250g)</b> 42€ Pommes Grenaille, Sauce Vigneronne	
<b>Ris de Veau</b> 44€ Épinards Frais, Pommes Gaufrettes & Jus Réduit	
<b>Suprême de Volaille Fermière aux Morilles</b> 37€ Riz Blanc, Sauce au Vin Jaune du Jura	

## DESSERTS

<b>Ile Flottante aux Pralines Roses</b> 11€ Crème Anglaise à la Vanille de Madagascar	
<b>Baba au Rhum, Recette Traditionnelle</b> 12€ Crème Chantilly à la Vanille	
<b>Panna Cotta aux Graines de Fenouil</b> 12€ Gel de Litchi, Déclinaison de Kiwi	
<b>Royal Chocolat "Guanaja" &amp; Tonka</b> 14€ Praliné Feuillantine, Pointe de Fleur de Sel	
<b>Crêpes Suzette Flambée en Salle</b> (minimum 10min.) 15€ Beurre d'Agrumes, Zestes Confits	

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.