

# EASTER MENU

€70 Without Cheese / €75 With Cheese

## Amuse-Bouche

### Truffle Egg Parfait

Silky Pea with Mint & Gressin

or

### French Foie Gras Terrine

Asparagus & Grape Chutney with Sweet Spices

or

### Salmon Gravlax

Lemon Whipped Cream, Pickled Red Onions

### Roasted Monkfish with Butter

Garden Vegetable, Crispy Potatoes & Beurre Blanc

or

### Honey-Glazed Rack of Lamb

Artichoke & Wild Garlic Jus

or

### Bresse Chicken with Morels

Yellow Wine Sauce from Jura

## Half Saint-Marcellin Cheese – Mère Richard

### Easter Fraisier

Light Pistachio Cream, Vanille Genoise & Fresh Strawberries

### Mignardise

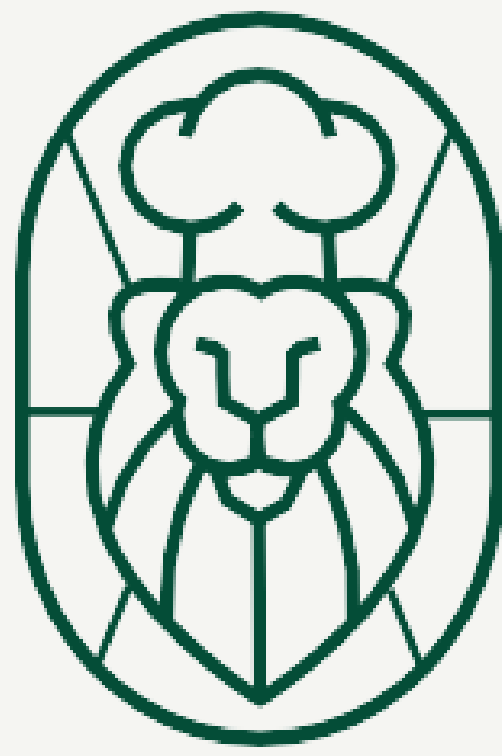
To ensure impeccable freshness, these dishes are prepared in limited quantities.

The origin of our meats is displayed at the entrance of our establishment.

Our Chef remains at your disposal should you have any dietary restrictions or allergies.

Net prices in euros, taxes and service included. The establishment no longer accepts payments by cheque.





LÉON DE LYON

## SOMMELIER'S SELECTION



### Champagne

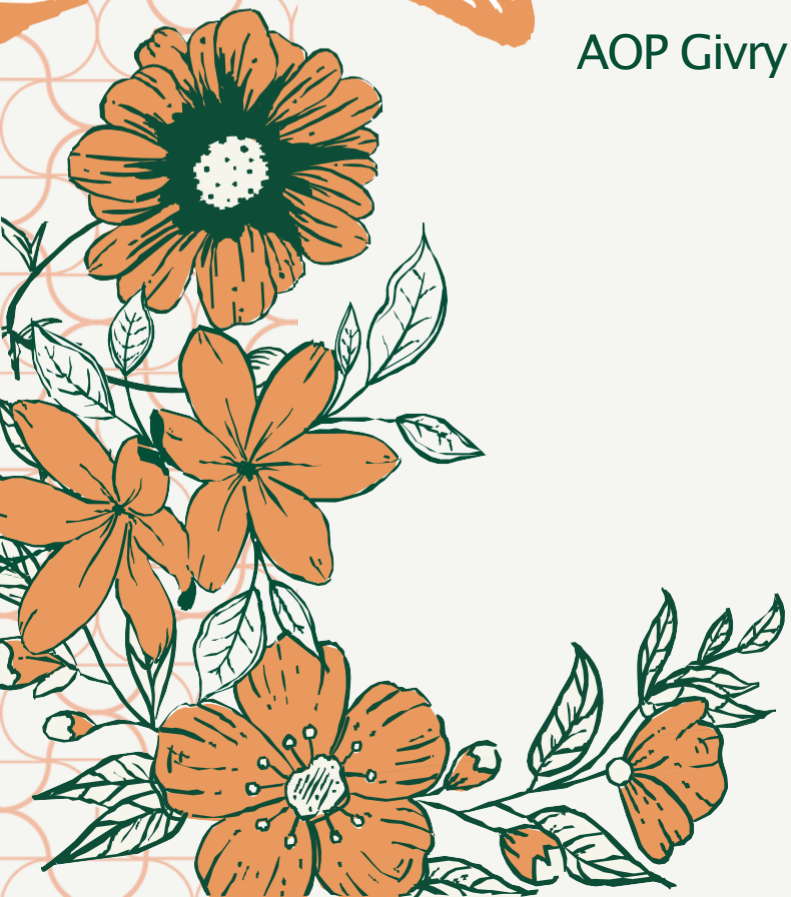
	12cl	75cl
Jeeper Brut 1 <sup>er</sup> Cru Grand Assemblage	16.00	90.00

### White Wine

AOC Côtes-du-Rhône Village 2024 - Vignoble Laurent Gerra	9.00	55.00
IGP Côtes de Gascogne Moelleux 2024 - Domaine Horgelus	7.00	35.00
AOP Alsace Riesling « Tradition » 2023 - Domaine Kuentz-Bas	9.00	55.00
AOP Chablis « Saint Martin » 2024 - Domaine Laroche	11.00	65.00
AOC Pouilly-Fuissé 2022 - Vignoble Laurent Gerra	12.00	70.00

### Red Wine

AOC Moulin-à-Vent 2024 - Vignoble Laurent Gerra	8.00	40.00
AOC Vinsobres 2021 - Vignoble Laurent Gerra	8.00	40.00
AOP Saumur-Champigny 2024 - Les Longes	9.00	55.00
AOC Saint-Emilion Grand Cru 2020 - Château Le Cros	12.00	70.00
AOP Givry « Héritage » 2023 - Domaine Chofflet	14.00	75.00



# MENU DE PÂQUES

70€ Sans Fromage / 75€ Avec Fromage

## Amuse-Bouche

### Œuf Parfait à la Truffe

Crèmeux de Petit Pois à la Menthe & Gressin

ou

### Terrine de Foie Gras Français

Asperges & Chutney de Raisins aux Epices Douces

ou

### Saumon Gravlax

Crème Frappée au Citron, Pickles d'Oignons Rouges

### Lotte Rôtie au Beurre Doux

Légumes Primeurs, Pommes Gaufrettes & Beurre Blanc

ou

### Carré d'Agneau à la Fleur de Thym

Artichaut & Jus à l'Ail des Ours

ou

### Volaille de Bresse aux Morilles

Sauce au Vin Jaune du Jura

### Demi Saint Marcellin de la Mère Richard

### Fraisier de Pâques

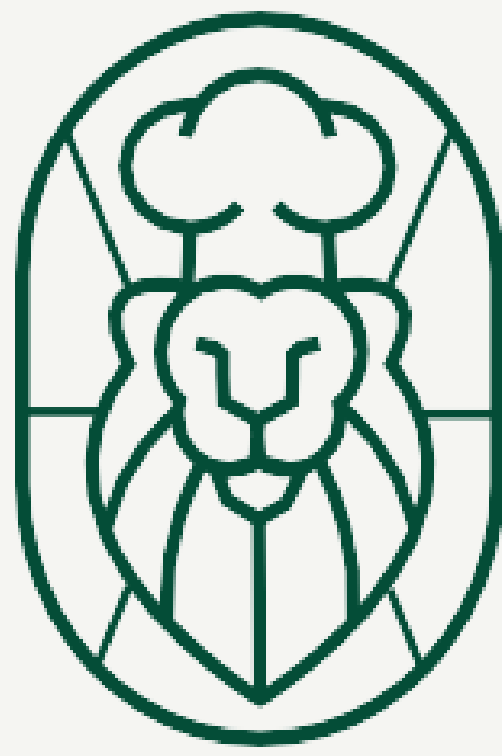
Crème Légère à la Pistache, Génoise Vanillée & Fraises Fraîches

### Mignardise

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée. Les origines de nos viandes sont affichées à l'accueil de notre établissement. Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire





LÉON DE LYON

## LA SELECTION DU SOMMELIER



### Champagne

	12cl	75cl
Jeeper Brut 1 <sup>er</sup> Cru Grand Assemblage	16.00	90.00

### Vins Blancs

AOC Côtes-du-Rhône Village 2024 - Vignoble Laurent Gerra	9.00	55.00
IGP Côtes de Gascogne Moelleux 2024 - Domaine Horgelus	7.00	35.00
AOP Alsace Riesling « Tradition » 2023 - Domaine Kuentz-Bas	9.00	55.00
AOP Chablis « Saint Martin » 2024 - Domaine Laroche	11.00	65.00
AOC Pouilly-Fuissé 2022 - Vignoble Laurent Gerra	12.00	70.00

### Vins Rouges

AOC Moulin-à-Vent 2024 - Vignoble Laurent Gerra	8.00	40.00
AOC Vinsobres 2021 - Vignoble Laurent Gerra	8.00	40.00
AOP Saumur-Champigny 2024 - Les Longes	9.00	55.00
AOC Saint-Emilion Grand Cru 2020 - Château Le Cros	12.00	70.00
AOP Givry « Héritage » 2023 - Domaine Chofflet	14.00	75.00

