

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’Epinards, Riz Blanc, Sauce Homardine

ou

Foie de Veau Persillé

Déglaçé au Vinaigre de Framboise, Pommes Purée

&

Ile Flottante aux Pralines Roses

Crème Anglaise

ou

Baba au Rhum

Crème Chantilly

Veuillez 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

Gyozas Croustillants aux Escargots de Bourgogne

19€

Farce fine de Brochet, Ail des Ours & Sauce Cresson

Terrine de Foie Gras de Canard Maison

24€

Chutney

“Saladiers Lyonnais du Léon de Lyon”

18€

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

Saumon Gravlax

23€

Crème Frappée au Citron, Pickles d’Oignons Rouges

Œufs en Meurette Tradition

18€

Lardons, Champignons, Oignons, & Sauce Vigneronne

Asperges Blanches & Serrano

21€

Œuf Mimosa, Sauce Dijonnaise

POISSONS

Quenelle de Brochet

26€

Tombée d’Epinards, Riz Blanc, Sauce Homardine

Aile de Raie à la Grenobloise

28€

Pommes Vapeur, Suprême de Citron, Câpres Frits

Lotte Rôtie à l’Huile d’Olive

39€

Légumes Primeurs, Pommes Gaufrettes & Beurre Blanc

VEGETARIEN

Risotto aux Légumes du Potager

25€

VIANDES

Foie de Veau Persillé

28€

Déglaçé au Vinaigre de Framboise, Pommes Purée

Filets de Caille Française

29€

Crèmeux de Céleri, Raisin aux Epices Douces & Sauce Porto

Carré d’Agneau au Thym

44€

Artichauts Braisés, Jus à l’Ail des Ours

Noix d’Entrecôte Angus (≈ 250g)

42€

Pommes Grenaille, Sauce Vigneronne

Ris de Veau

44€

Epinards Frais, Pommes Gaufrettes & Jus Réduit

Suprême de Volaille Fermière aux Morilles

37€

Riz Blanc, Sauce au Vin Jaune du Jura

DESSERTS

Ile Flottante aux Pralines Roses

11€

Crème Anglaise à la Vanille de Madagascar

Baba au Rhum, Recette Traditionnelle

12€

Crème Chantilly à la Vanille

Panna Cotta aux Graines de Fenouil

12€

Gel de Litchi, Déclinaison de Kiwi

Royal Chocolat “Guanaja” & Tonka

14€

Praliné Feuillantine, Pointe de Fleur de Sel

Crêpes Suzette Flambée en Salle (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.