

MENU LYONNAIS

Menu entrée / plat : 29 €

Menu entrée / plat / dessert : 33 €

Entrées au choix

Salade Lyonnaise (gros lardons poêlés, œuf poché fermier, croûtons de pains de campagne)

Pressé de bœuf braisé au vin rouge, insert de tête de veau aux herbes, sauce gribiche

Crèmeux d'asperges vertes et pommes à l'huile et mousse hareng fumé, dés de saumon gravlax

Plats au choix

Andouillette à la fraise de veau et cochon braisé sauce moutarde à l'ancienne, grenailles confites, légumes de saison

Quenelle de brochet soufflée sauce Nantua, riz blanc et sauvage

Onglet de veau et tablier de sapeur sauce chimichuri, écrasée de pommes de terre au thym

Desserts au choix

Tarte praline, crème glacée miel amande

Tube craquant et crèmeux citron, smoothie fraises, compotée de rhubarbe

Mi cuit chocolat noir, crème anglaise et crème glacée vanille

Café un peu gourmand !! supplément 4 €

(Mi-cuit chocolat noir, crème brûlée, financier framboise, smoothie fraises)

CARTE DE PRINTEMPS

Entrées

Salade Lyonnaise (gros lardons poêlés, œuf poché fermier, croûtons de pains de campagne) : 13 €

Pâté en croûte du chef : suprême de poulet fermier, magret de canard, foie gras, pickles, confit d'oignons : 17 €

Pressé de bœuf braisé au vin rouge, insert de tête de veau aux herbes, sauce gribiche : 12 €

Crèmeux d'asperges vertes et pommes à l'huile, mousse hareng fumé, dés de saumon gravlax : 12 €

Les six escargots des monts du Lyonnais en poêlon : 14 €

Salade Caesar : filets de poulet à la viennoise, copeaux de parmesan, croûtons, sauce Caesar : 19 €

Plats

Andouillette à la fraise de veau et cochon braisé sauce moutarde à l'ancienne, grenailles confites, légumes de saison : 21 €

Saint Jacques grillées, risotto crémeux aux asperges, légumes à l'ail des ours : 27 €

Ris de veau aux morilles, légumes du moment et gratin de rigatoni au parmesan : 29 €

Onglet de veau et tablier de sapeur sauce chimichuri, écrasée de pommes de terre au thym : 21 €

Gratin de rigatoni aux truffes et parmesan, mesclun de salade (plat végétarien) : 25 €

Quenelle de brochet soufflée sauce Nantua, riz blanc et sauvage
(20 minutes de patience si premier plat) : 21 €

Filet de bœuf Rossini, jus de viande réduit légumes de printemps et grenailles confites : 32 €

Fromages

Demi-Saint Marcellin de « la mère Richard » : 5 €

Saint Marcellin de « la mère Richard » entier à partager : 8 €

Cervelle de Canuts : 5 €

Faisselle de Rians crème ou coulis : 5 €

Desserts

Tarte praline, crème glacée miel amandes : 8 €

Crème brûlée à la vanille bourbon de Madagascar : 10 €

Traditionnelles profiteroles glace vanille, chocolat chaud, chantilly : 10 €

Tube craquant et crémeux citron, smoothie fraises, compotée de rhubarbe : 8 €

Mi cuit chocolat noir, crème anglaise et crème glacée vanille : 8 €

Café un peu gourmand !! : 10 €

(Mi-cuit chocolat noir, crème brûlée, financier framboise, smoothie fraises)

Choix de crèmes glacées, sorbets : 8 €

Vanille, chocolat noir, caramel beurre salé, chartreuse verte, miel amandes, fraises, citron vert,

**Nos crèmes glacées et sorbets proviennent d'un maître artisan glacier*

Equipe de cuisine : Le chef Guillaume DAUBIGNARD, Julien TARENTO
et Alexis LAURENT

