

# MENU LYONNAIS

Menu entrée / plat : 28 €

\*\*\*\*

Menu entrée / plat / dessert : 32 €

## *Entrées au choix*

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

Saumon façon gravlax, duo de pommes de terre et granny Smith, mousse de harengs fumé

Gâteau de foie de volaille sauce financière, petite quenelle de volaille

## *Plats au choix*

Andouillette à la fraise de veau et cochon braisé sauce moutarde à l'ancienne, pommes de terre à la Lyonnaise gratinées, légumes de saison

Quenelle de brochet soufflée sauce Nantua, riz blanc et sauvage

Filet de canette rôtie, gastrique au poivre Timut, sucré salé de légumes d'automne

## *Desserts au choix*

Tarte praline, crème glacée miel amande

Entremet mousse aux marrons, biscuit joconde et crème fouettée vanillée

Baba savarin au rhum et chantilly, coulis fruit de la passion

Café un peu gourmand !! supplément 4 €

(Mi-cuit chocolat noir, crème brûlée, financier aux pommes, verrine mousse marron orange)

# CARTE AUTOMNE

## Entrées

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

Pâté en croûte du chef : suprême de poulet fermier, filet de canette, foie gras, pickles,  
confit de figues : 17 €

Gâteau de foie de volaille sauce financière, petite quenelle de volaille : 12 €

Saumon façon gravlax, duo de pommes de terre et granny Smith,  
mousse de harengs fumé : 12 €

Tablier de sapeur sauce tartare à partager ou non ! : 16 €

Œufs en meurette lardons grillés, oignons grelots, champignons sauce vin rouge : 15 €

## Plats

Andouillette à la fraise de veau et cochon braisé sauce moutarde à l'ancienne, pommes de  
terre à la Lyonnaise gratinées, légumes de saison : 21 €

Saint Jacques grillées, émulsion au Noilly fondue de poireaux et ravioles de champignons : 27 €

Ris de veau aux morilles, légumes d'automne et pomme de terre à la Lyonnaise gratinée : 29 €

Filet de canette rôtie, gastrique au poivre Timut, sucré salé de légumes d'automne : 21 €

Gratin de ravioles de royans au parmesan, mesclun de salade verte : 21 €

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

Faux filet race Aubrac 300 grammes environ, sauce Saint Marcellin pommes pont neuf frites  
et petits légumes : 31 €

## *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 : 7 €

Brioche Nanterre façon pain perdu, crème glacée caramel beurre salé : 10 €

Vacherin d'automne, crème glacée marrons d'Ardèche et vanille, chantilly et fruits de l'instant : 10 €

Entremet mousse aux marrons, biscuit joconde et crème fouettée vanillée : 7 €

Baba savarin au rhum et chantilly, coulis fruit de la passion : 7 €

Café un peu gourmand !! : 10 €

(Mi-cuit chocolat noir, crème brûlée, financier aux pommes, verrine mousse marron orange)

Choix de crèmes glacées, sorbets : 8 €

Vanille, marron d'Ardèche, caramel beurre salé, chartreuse verte, miel amandes, framboise, citron vert,

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

**Equipe de cuisine : Le chef Guillaume DAUBIGNARD et Julien TARENTO**

English spoken