

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 aux carottes, pain toasté et sa ganache foie gras

Mousseline de truite aux écrevisses, sauce à l'armoricaine et petites quenelles de brochet

Plats au choix

Andouillette à la fraise de veau et cochon braisé sauce moutarde à l'ancienne, croustillant de pommes de terre au lard fumé et Beaufort, légumes de saison

Quenelle de brochet soufflée sauce Nantua, riz blanc et sauvage

Porcelet braisé façon Wellington, crème de cèpes, pommes de terre grenailles rôties et petits légumes d'automne

Desserts au choix

Tarte praline, crème glacée vanille bourbon de Madagascar

Brunoise de poire pochée au vin rouge et aux épices, mousse mascarpone à la vanille et ganache chocolat noir

Mi-cuit au chocolat noir (Maison Weiss), mousse aux marrons et sa crème anglaise

Café un peu gourmand !! supplément 4 €

(Moelleux chocolat noir, crème brûlée à la fève de tonka, verrine de poires pochée et mousse vanille, cookie à la praline)

CARTE D'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, magret de canard, foie gras, pickles, confit de figues : 17 €

Mousseline de truite aux écrevisses, sauce à l'armoricaine et petites quenelles de brochet : 12 €

Pressé de bœuf aux carottes, pain toasté et sa ganache au foie gras : 12 €

Cromesquis de pieds de cochons et foie gras mi cuit au porto, chutney de pommes : 16 €

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

Plats

Andouillette à la fraise de veau et cochon braisé sauce moutarde à l'ancienne, croustillant de pommes de terre au lard fumé et Beaufort, légumes de saison : 21 €

Filet de bar grillé, beurre blanc au vinaigre de kalamansi, compotée de poireaux et purée de patates douces : 27 €

Porcelet braisé façon Wellington, crème de cèpes, pommes de terre grenailles rôties et petits légumes d'automne : 21 €

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

Ris de veau aux morilles, légumes d'automne et gratin de macaronis : 29 €

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

Filet de bœuf grillé, fricassée de champignons, jus de viande réduit, légumes de saisons : 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 vanille bourbon de Madagascar : 8 €

Le macaron des artistes (mousse vanille, ganache chocolat noir, mousse marron, compotée de pommes caramélisées) : 10 €

Brioche Nanterre façon pain perdu à la fève de tonka, crème glacée caramel beurre salé d'Isigny : 10 €

Mi- cuit au chocolat noir (Maison Weiss), mousse aux marrons et sa crème anglaise : 8 €

Brunoise de poire pochée au vin rouge et aux épices, mousse mascarpone à la vanille et ganache chocolat noir : 8 €

Café un peu gourmand !! : 10 €

(Moelleux chocolat noir, crème brûlée à la fève de tonka, verrine de poires pochée et mousse vanille, cookie à la praline)

Choix de crèmes glacées, sorbets : 8 €

Vanille de Madagascar, Nuty, marron et brisures, caramel au beurre demi-sel d'Isigny, fraises, citron vert, poire williams des monts du Lyonnais

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

**Equipe de cuisine : Le chef Guillaume DAUBIGNARD, Sacha SALZI
et Alexis LAURENT**

Prix TTC service compris / English spoken
--