

# 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)

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

Rillettes de truite en tube croustillant, chutney de lentilles et vinaigrette acidulée

## *Plats au choix*

Andouillette à la fraise de veau et cochon braisé sauce moutarde à l'ancienne, croquant de pommes de terre au bleu d'auvergne, légumes de saison

Quenelle de brochet soufflée sauce Nantua, riz blanc et sauvage

Porcelet braisé façon Wellington sauce aux cèpes, grenailles et légumes de saison

## *Desserts au choix*

Tarte praline, crème glacée miel amande

Entremet façon « snickers », mousse chocolat noir et crémeux à la fève de tonka

Tarte tatin aux pommes façon Suzette, crème glacée vanille

Café un peu gourmand !! supplément 4 €

(Mi-cuit chocolat noir, crème brûlée, gâteau Lyonnais, verrine clémentines à la fève de tonka)

# CARTE D'HIVER

## 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 €

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

Rillettes de truite en tube croustillant, chutney de lentilles et vinaigrette acidulée : 12 €

Montgolfière de ris de veau et rognons, fondue de poireaux et sauce poulette : 19 €

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, croquant de pommes de terre au bleu d'Auvergne, légumes de saison : 21 €

Saint Jacques grillées, crémeux de cresson, arancini aux écrevisses vinaigrette au calamansi : 27 €

Ris de veau aux morilles, légumes d'automne et gratin de rigatoni au parmesan : 29 €

Porcelet braisé façon Wellington sauce aux cèpes, grenailles et légumes de saison : 21 €

Gratin de rigatoni aux truffes et parmesan, mesclun de salade (plat végétarien) : 24 €

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

Côte de veau rôtie (350 grammes environ), jus truffé légumes d'hiver : 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 : 8 €

Brioche Nanterre façon pain perdu, confiture de praline et glace vanille : 10 €

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

Entremet façon « snickers », mousse chocolat noir et crémeux à la fève de tonka : 8 €

Tarte tatin aux pommes façon Suzette, crème glacée vanille : 8 €

Café un peu gourmand !! : 10 €

(Mi-cuit chocolat noir, crème brûlée, gâteau Lyonnais, verrine clémentines à la fève de tonka)

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, Julien TARENTO**  
**et Alexis LAURENT**

English spoken
----------------