

AUX LYONNAIS[®]

EN CUISINE
VICTORIA BOLLER

DEPUIS 1890

EN SALLE
BENJAMIN PERETTO

ENTRÉES

Velouté de potimarron,
chanterelles et marrons
x **16** x

Œuf cocotte à la crème,
lard paysan
x **18** x

Quenelle de brochet
aux écrevisses, Nantua
x **24** x

Cuisses de grenouilles de
Notre-Dame-de-Monts
à la grenobloise
x **30** x

PLATS

Noix de Saint-Jacques
dorées, chou maraîcher,
sauce à l'oseille
x **36** x

Foie de veau au sautoir,
pommes grenailles
et jus vinaigré
x **38** x

Fricassée de volaille
fermière à la crème
et champignons sauvages
x **40** x

Céleri rave rôti au beurre
noisette, agrumes
et salade de saison
x **26** x

PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICE COMPRIS
SELON LES DISPOSITIONS RÉGIES PAR LE DÉCRET
N°2002-1465 EN DATE DU 17 12 2000.
UN DOCUMENT RÉCAPITULATIF DES ALLERGÈNES EST
EN LIBRE ACCÈS ET CONSULTABLE AUPRÈS DE NOS
ÉQUIPES. AUTOMNE 2024
*ISSU DE NOTRE MANUFACTURE À PARIS

EN CE MOMENT NOS CLASSIQUES

Terrine de campagne,
pain toasté
x **16** x

Boudin noir snacké,
pommes cuites et crues
x **26** x

Poitrine de cochon d'Auvergne
gratin dauphinois façon
'Fernand Point'
x **34** x

FROMAGES

Saint-Marcellin de la
Mère Richard à partager ou pas
x **12** x

Faisselle de la Maison
Beillevaire,
à la crème ou poivre et sel
x **12** x

Chèvre demi-sec
de la ferme
des Quatre Vents
x **12** x

DESSERTS

Petit pot de thé au jasmin
d'Alain Chapel
x **14** x

Mousse au chocolat*,
grué de cacao et cazette
x **14** x

Poire pochée au Gamay,
glace vanille
x **14** x

Crème caramel de Rolande
x **14** x

Glaces et sorbets*
x **12** x