

# AUX LYONNAIS<sup>®</sup>

EN CUISINE  
VICTORIA BOLLER

DEPUIS 1890

## STARTERS

- Pumpkin Soup, Mushrooms and Chestnuts - 16€  
Coddled Eggs With Cream, Contry Bacon - 18€  
Pike Quenellme and Crayfish Tails, Nantua - 24€  
The Chef's Paté, Toasts - 16€  
Lyon Salad: Frisée Salad, Bacon and Egg - 16€  
Gros Escargots de Bourgogne par 6 - 16€

## PLATS

- Seared Scallops, Cabbage, Turnips, Sorrel Sauce - 36€  
Seared Veal Liver,  
Sautéed Potatoes, Veal Juice - 38€  
Free-Range Chicken, Farmer Cream and Mushrooms - 40€  
Roasted Celeriac with Brown Butter  
Citrus and Seasonal Salad - 26€  
Seared Black Pudding, Baked Apples - 26€  
Andouillette (Calf's Chitterling Sausage), Cream and  
Mustard sauce, Arugula Salad - 32€  
Pot au Feu (Beef Stew and Vegetables) - 28€  
Seared Pork Belly From Auvergne  
Fernand Point Gratin Dauphinois - 34€  
Ribeye Steak, Charcutière Sauce, Sautéed Potatoes - 35€

## CHEESES - 12€

- Saint-Marcellin de la Mère Richard (Cow)  
Maison Beillevaire Faisselle, Cream or Salt & Pepper  
Rigotte de Condrieu (Goat)

## DESSERTS

- Floating Island and Pink Praline - 14€  
Alain Chapel Signature Jasmin Thea 'Petit Pot' - 14€  
Chocolate Mousse, Cocoa Nibs and Cazette - 14€  
Pear Poached in Gamay wine, Vanilla Ice Cream - 14€  
Rolande Caramel Cream - 14€  
Ice Cream & Sorbets (3 scoops) - 12€  
3 Vanilla, Plombière, Clémentine/Yuzu, Grapefruit/Vermouth,  
Lemon/Candied Lemon, Praliné/Hazelnuts, Praliné/Pistachios

The Chocolate, ice cream & sorbets are made in ALAIN DUCASSE's manufacture in Paris

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. HIVER 2025