

AUX LYONNAIS[®]

EN CUISINE
VICTORIA BOLLER

DEPUIS 1890

ENTRÉES

- Velouté de Potimarron, Champignons Sauvages et Marrons - 16€
Œuf Cocotte à la Crème, Lard Paysan - 18€
Quenelle de Brochet aux Écrevisses, Nantua - 24€
Terrine de Campagne, Pain Toasté - 16€
Salade Frisée, Lard Paysan, Œuf Parfait - 16€
Gros Escargots de Bourgogne par 6 - 16€

PLATS

- Noix de Saint Jacques, Chou Maraîcher, Sauce à l'Oseille - 36€
Foie de Veau au Sautoir,
Pommes Grenailles et Jus Vinaigré - 38€
Volaille Fermière à la Crème et Champignons Sauvages - 40€
Céleri Rave Rôti au Beurre Noisette
Agrumes et Salade de Saison - 26€
Boudin Noir Snacké, Pommes Cuites et Crues - 26€
Andouillette à la Fraise de Veau de Chez Bobosse
Sauce Dijonnaise, Roquette - 32€
Pot au Feu Gourmand, Moelle et Condiment Ravigote - 28€
Poitrine de Cochon d'Auvergne
Gratin Dauphinois Fernand Point - 34€
Entrecôte de Bœuf, sauce Charcutière, Pommes Grenailles - 35€

FROMAGES - 12€

- Saint-Marcellin de la Mère Richard
Faisselle de la Maison Beillevaire, à la crème ou Poivre et Sel
Rigotte de Condrieu

DESSERTS

- Ile Flottante aux Pralines Roses - 14€
Petit Pot de Thé au Jasmin d'Alain Chapel - 14€
Mousse au Chocolat, Grué de Cacao et Cazette - 14€
Poire Pochée au Gamay, Glace Vanille* - 14€
Crème Caramel de Rolande - 14€
Glaces et Sorbets (3 boules) - 12€
3 Vanilles, Plombière, Clémentine/Yuzu, Pamplemousse/Vermouth,
Citron/Citron confit, Praliné/Noisettes, Praliné/Pistaches

Le chocolat, les glaces et les sorbets sont issus de la manufacture ALAIN DUCASSE à 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