

AUX LYONNAIS[®]

EN CUISINE
VICTORIA BOLLER

DEPUIS 1890

Pour commencer: Cerveille de Canut - 8€

ENTRÉES

Asperges Blanches Sauce Hollandaise - 16€

Velouté Frais de Petits Pois, Menthe et Jambon Cru - 16€

Quenelle de Brochet aux Écrevisses, Nantua - 22€

Terrine de Campagne, Pain Toasté - 16€

Salade Frisée, Lard Paysan, Œuf Parfait - 16€

Gros Escargots de Bourgogne par 6 - 16€

PLATS

Truite des Pyrénées Sauce Bonne Femme, Purée de
Champignons de Paris et Tombée d'Épinards - 26€

Foie de Veau au Sautoir,

Pommes Grenailles et Jus Vinaigré - 38€

Cœurs d'Artichauts Barigoules, Praliné Noisettes et Amandes - 26€

Pintade Fermière des Dombes Façon Paul Bocuse, Asperges Vertes - 32€

Quenelles de Brochet aux Écrevisses, Nantua - 32€

Boudin Noir Snacké, Pommes Cuites et Crues - 26€

Andouillette à la Fraise de Veau de Chez Bobosse
Sauce Dijonnaise, Pommes Grenailles et Roquette - 32€

Poitrine de Cochon d'Auvergne

Gratin Dauphinois Fernand Point - 34€

Entrecôte de Bœuf, sauce Charcutière, Pommes Grenailles - 35€

FROMAGES

Saint-Marcellin de la Mère Richard - 12€

Comté affiné 18 mois - 12€

Rigotte de Condrieu - 12€

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, Chocolat, 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