

MENU LYONNAIS

Menu entrée / plat : 28 €

Menu entrée / plat / dessert : 32 €

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

Mousse de saumon gravlax et hareng doux fumé, pommes de terre à la ravigote en gelée

Plats au choix

Andouillette à la fraise de veau et cochon braisé sauce moutarde à l'ancienne, croustillant de pommes de terre et tomme de Savoie, légumes de saison

Quenelle de brochet soufflée sauce Nantua, riz blanc et sauvage

Ballotine de volaille farcie aux champignons et fruits secs, purée de patates douces et sommités de choux fleurs, jus corsé

Desserts au choix

Tarte praline, crème glacée vanille

Feuillantine aux deux chocolats, craquant caramel et cacahuète

Moelleux aux agrumes et crémeux citron, mousse chocolat blanc et fèves de tonka

Café un peu gourmand !! supplément 4 €

(Mi-cuit chocolat noir, profiterole glace vanille, crème brûlée, verrine citron chocolat blanc)

CARTE D'HIVER

Entrées

Salade Lyonnaise (gros lardons poêlés, œuf poché fermier, croûtons de pains de campagne) : 13 €

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

Mousse de saumon gravlax et hareng doux fumé, pommes de terre à la ravigote en gelée : 12 €

Pâté en croûte du chef : suprême de poulet fermier, magret de canard, foie gras, pickles, confit d'oignons : 17 €

Montgolfière d'escargots, compotée de poireaux au lard fumé sauce forestière : 17 €
(15 min de patience si premier plat)

Cromesquis de tête de veau, crémeux lentilles sauce gribiche, pickles de légumes : 14 €

Plats

Andouillette à la fraise de veau et cochon braisé sauce moutarde à l'ancienne, croustillant de pommes de terre et tomme de Savoie, légumes de saison : 21 €

Saint Jacques grillées, beurre blanc aux agrumes, compotée de poireaux et grenailles : 27 €

Gratin de macaronis aux truffes et parmesan, mesclun de salade (plat végétarien) : 25 €

Ris de veau aux morilles, légumes d'hiver et gratin de macaronis : 29 €

Ballotine de volaille farcie aux champignons et fruits secs, purée de patates douces et sommités de choux fleurs, jus corsé : 21€

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

Entrecôte Simmenthal 300 grammes grillée, sauce gribiche et pommes pont neuf frites : 29 €

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 vanille : 7 €

Brioche Nanterre façon pain perdu, crème glacée caramel beurre salé : 10 €

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

Feuillantine aux deux chocolats, craquant caramel et cacahuète : 7 €

Moelleux aux agrumes et crémeux citron, mousse chocolat blanc et fèves de tonka : 7 €

Café un peu gourmand !! : 10 €

(Mi-cuit chocolat noir, profiterole glace vanille, crème brûlée, verrine citron chocolat blanc)

Choix de crèmes glacées, sorbets : 8 €

Vanille, chocolat, caramel beurre salé, rhum raisins, framboise, citron vert, fruit de la passion.

**Nos crèmes glacées et sorbets proviennent d'un maître artisan glacier*

Equipe de cuisine : Le chef Guillaume DAUBIGNARD, Julien TARENTO

English spoken