

Menu du Moment

Entrée, plat et dessert 28.90€ (hors boissons)
Entrée et plat OU plat et dessert 21.50€ (hors boissons)

Pressé de fromage de chèvre et artichaut, mâche à la vinaigrette

Pressed goat's cheese and artichoke, lamb's lettuce with vinaigrette

Ou

Velouté Parmentier, brisures de lard, oignons frits, graines torréfiées et croûtons

Cream of Parmentier soup, broken bacon, fried onions, roasted seeds and croutons

Blanquette de veau français à l'ancienne, riz pilaf

Blanquette of old-fashioned French veal, pilaf rice

Ou

Dos de lieu poché au vin blanc, endives braisées, beurre au cumin

Fillet of pollack poached in white wine, braised chicory, caraway butter

Fromage blanc de brebis de la bergerie des Mollières, miel du fût d'Avenas

White sheep cheese from « les Mollières », honey from Avenas

Ou

Entremet façon "Opéra" à la gelée, crème anglaise et chantilly maison

'Opera' style entremet with jelly, custard and homemade whipped cream

Ou

Soupe d'oranges à la menthe, financier au miel

Orange soup with mint and honey financier



Menu du Cinquantenaire 1974-2024

50 €/p

Amuse-bouche : Palmier aux gratons et « bouchée des gones » (chou au Saint-Marcellin et cervelle des canuts)

Foie gras de canard en brioche, gelée au Porto et mâche à l'huile de noisette

Duck foie gras in brioche, port jelly and lamb's lettuce with hazelnut oil

Ou

Saumon Bömlö en gravelax mariné à l'aneth, crème de raifort, pain aux graines toasté

Gravelax salmon marinated in dill, horseradish cream, toasted seed bread

Volaille de Bresse à la crème d'Étrez et aux morilles, gratin de macaronis

Supreme of Bresse poultry with Etrez cream and morel mushrooms, macaroni gratin "à la lyonnaise"

Ou

Quenelle de brochet moulée à la cuillère, sauce Nantua, riz blanc IGP de Camargue

Pike dumpling, Nantua sauce (crayfish and butter), white Camargue rice

Assortiment de trois desserts : tarte à la praline rose, mousse au chocolat sans œuf et Gnafron

Trilogy of Lyon desserts: pink praline tart, egg-free chocolate mousse, gnafron

Exceptionnel pour accompagner votre dessert : Verre (7cl) de RIVESALTES « Terrassous » 1974 19.50€

