

Menu du Moment

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

Aigre doux de cochon français en salade, bouquet de mesclun

Sweet and sour French pork salad, bouquet of mesclun salad greens

Ou

Crème cressonnière, graines torrifiées, croûtons et Comté

Watercress cream, roasted seeds, croutons and Comté cheese

Epigramme de veau français rôti en basse-température, pommes de terre sautées et jus corsé

Epigram of low-temperature roast French veal, sautéed potatoes and hearty jus

Ou

Dos de lieu en croûte, crémeux de céleri et sauce à l'oseille

Fillet of pollack in a crust, creamy celery and sorrel sauce

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

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

Ou

Paris-Brest confectionné par notre chef pâtissier

Paris-Brest made by our pastry chef

Ou

Salade d'orange sanguine à l'infusion de thé vert, cake à la praline rose

Blood orange salad with green tea infusion and pink praline cake



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€

