

Menu du Moment

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

Pressé de pieds de veau et museau de bœuf en gelée, bouquet de mesclun

Pressed veal feet and beef snout in jelly, bouquet of mesclun salad

Ou

Velouté Dubarry, brisures de truite, graines torrifiées et croûtons

Dubarry cream soup (cauliflower), trout bits, roasted seeds and croutons

Paleron de porc confit, purée au thym et jus corsé

Pork chuck confit, mashed potatoes with thyme and spicy gravy

Ou

Dos de lieu poché au four, carottes étuvées à la coriandre et beurre de citronnelle

Poached fillet of pollack, steamed carrots with coriander and lemongrass 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 vanille, biscuit cacao, coulis de caramel et chantilly

Vanilla entremet, cocoa biscuit, caramel coulis and whipped cream

Ou

Pomme rôtie, moelleux châtaigne et crème anglaise

Roast apple, chestnut cake and custard



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'Etrez 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€

