

MENU DE NOËL 2024



Amuse-bouche du Bistrot

Terrine de foie gras de canard maison

Chutney d'hiver

ou

Saumon « Bömlo » en gravelax mariné à l'aneth

Pain toasté aux graines

ou

Velouté de potimarron, chips de fourme d'Ambert et brisures de lard

Croûtons maison

Filet de dinde fermière en ballotine aux marrons

Cardon à la lyonnaise

ou

Pavé de cerf (Français), sauce grand veneur

Gratin dauphinois

ou

Dos de sandre poêlé

Risotto aux pleurottes et sauce Riesling

Duo Lyonnais : ½ Saint-Marcellin et cervelle des Canuts

Pain aux noix, petite salade

Bûche de Noël

Poire / Chocolat Manjari

Ou

Crêpes Suzette flambées au Grand-Marnier

Ou

Mont-blanc aux marrons

Meringue, crème de marrons et brisures de marrons glacés



Menu à **70 €**

OU

65 €

Sans le fromage