

Menu du Moment

Entrée, plat et dessert 29.50€ (hors boissons)
Entrée et plat OU plat et dessert 22.00€ (hors boissons)

Gâteau de foies de volailles, champignons, olives vertes et coulis de tomates, quenelle à l'ail des ours

Poultry liver cake with mushrooms, green olives and tomato coulis, served with a wild garlic quenelle

Ou

Gaspacho Andalou, focaccia aux herbes de Provence et ratatouille

Andalusian gazpacho, focaccia with herbes de Provence and ratatouille

Fricassée de volaille française à l'ancienne, riz Pilaf

Traditional French chicken fricassee, pilaf rice

Ou

Filet de merlu blanc poché au four, flan de potiron et crème de ciboulette

Oven-poached white hake fillet, pumpkin flan and chive cream

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

Sheep's milk fromage blanc from the Bergerie des Mollières, Fût d'Avenas honey

Ou

Figues rôties au miel, palet breton et crème mousseline à l'écorce de citron vert

Roasted figs with honey, Breton biscuits and lime zest mousseline cream

Ou

Pavlova de raisins et prunes, coulis de fruits rouges et chantilly à la vanille

Grape and plum pavlova, with red berry coulis and vanilla whipped cream

Pour un accord mets et vin parfait nous vous proposons :

ROUGES

Morgon Descombes
Georges Duboeuf 2023 6.00€

BLANCS

Chardonnay
Georges Duboeuf 2024 4.60€

(Menu Typiquement Lyonnais au recto)

Menu Typiquement Lyonnais

38.50€ (hors boissons)

Salade lyonnaise revisitée par nos soins : lard poêlé, œuf poché, fondue d'oignons, cake aux oreilles de cochon

Our own take on Lyonnaise salad: pan-fried bacon, poached egg, caramelised onions, pig's ear cake
Ou

Véritable soupe à l'oignon gratinée à la lyonnaise

A proper Lyon-style onion soup

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

Pike dumpling, crayfish sauce, IGP Camargue rice
Ou

Cervelas pistaché cuit au gène, lentilles vertes du Puy, sauce vigneronne

Oven-baked pistachio cervelas, green Puy lentils, wine-based sauce

Duo Lyonnais : Saint-Marcellin et cervelle de canut

A Lyon duo cheeses: Saint-Marcellin and 'cervelle de canut'
Ou

Gnafron : génoise, crème pâtissière montée en chantilly et fruits confits imbibés au rhum

Gnafron: sponge cake, custard whipped into cream, and rum-soaked candied fruit
Ou

Poire pochée au vin rouge et épices, madeleine aux écorces d'agrumes

Poached pear in red wine and spices, madeleine with citrus zest

Pour un accord mets et vin parfait nous vous proposons :

ROUGES

Syrah – IGP Collines Rhodaniennes
Cuilleron 2024 5.90€

BLANCS

Viognier – IGP Collines Rhodaniennes
Cuilleron 2024 6.90€

(Menu du moment au verso)