Menu du Moment

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

Effiloché de cochon français à l'aigre doux, focaccia aux olives et bouquet de mesclun
Sweet-and-sour pulled French pork, olive focaccia and a mixed salad
Ou
Velouté Conti, brisures de truite à l'aneth, graines et fruits secs torréfiés, croûtons au beurre
Conti cream soup, trout pieces with dill, roasted seeds and dried fruit, buttered croutons

****

Sauté de canard (Fr) à l'orange, gratin dauphinois
Duck stir-fry (Fr) with orange, gratin dauphinois
Ou
Filet d'églefin poché au four, tatin de navet et carottes, crème d'oseille
Oven-poached haddock fillet, turnip and carrot tatin, sorrel 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
Riz au lait à l'Impératrice, coulis de fruits rouges et tuile craquante
Empress-style rice pudding, red berry coulis and a crispy tuile
Ou
Pavlova de fruits exotiques, chantilly noix de coco et coulis de mangue
Exotic fruit pavlova with coconut whipped cream and mango coulis

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)