

AUX LYONNAIS[®]

EN CUISINE
MARIE-VICTORINE MANOA

DEPUIS 1890

EN SALLE
GABRIELLE AGUILO

HORS D'ŒUVRES

Saucisson fermier
& Jésus de Lyon, beurre cru
x 8 x

Radis de chez Erwan Humbert,
aïoli
x 6 x

Croustillant de boudin noir
x 11 x

Terrine ou
pâté en croûte du jour
x 11 x

ENTRÉES

Tomate à tomate,
huile de figuier
et bourgeons de coriandre
x 16 x

Oeuf Meurette,
petits pois et fèves
x 18 x

Salade de haricots
et tartare de veau,
poutargue de brochet
x 14 x

Pain d'escargots persillés,
courgettes au citron
x 16 x

LES SUGGESTIONS À L'ARDOISE

x

PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICE COMPRIS
SELON LES DISPOSITIONS RÉGIES PAR LE DÉCRET N°2002-1465
EN DATE DU 17 12 2000, LE RESTAURANT AUX LYONNAIS AINSI
QUE SES FOURNISSEURS S'ENGAGENT ET GARANTISSENT L'ORIGINE
FRANÇAISE DE TOUTES LEURS VIANDES. ÉTÉ 2022

PLATS

Omble chevalier à partager,
quenelle et jus d'arêtes
x 34 x

Fricassée de volaille
aux écrevisses
et salade d'abattis
x 46 x

Le cochon Mangalica d'Ardèche,
ail et fleurs de légumes d'été
x Prix au morceau x

Véritables pieds paquets,
lentilles vertes, artichaut
et pourpier au verjus
x 32 x

Pomme paillason à la sauge,
courgette et fleur,
herbes fraîches et lait caillé
x 25 x

FROMAGES

Saint-Marcellin de la Mère
Richard à partager ou pas
x 10 x

Fromage de chèvre
x 10 x

DESSERTS

IMAGINÉS PAR JESSICA PRÉALPATO
x 12 x

Pain de campagne perdu
aux fruits rouges et mélisse,
sorbet framboise et groseille

Abricots rôtis au romarin,
melon et crumble,
glace yaourt fermenté

Mousse de lait, cacahuètes,
glace caramel beurre salé

Coupe glacée chocolat, grué
et sablé cacao / fleur de sel