

AUX LYONNAIS[®]

EN CUISINE
MARIE-VICTORINE MANOA

DEPUIS 1890

EN SALLE
NICOLAS FREZOULS

HORS D'ŒUVRES

Terrine ou
pâté en croûte du jour
x **11** x

Rivière
Ecrevisse à la nage,
silure fumé, brochet frit
x **11** x

Salaison
Joue, poitrine, filet, Jésus de
cochon fermier
x **11** x

Végétal
Légumes de nos maraîchers à cru,
au vinaigre et fermentés
x **11** x

ENTRÉES

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

Tête de veau au bouillon,
artichaut et tagète
x **18** x

Concombre, feuille de câpre,
shiso et lait caillé de brebis
x **14** x

L'oignon doux
à la moelle
x **16** x

LES SUGGESTIONS À L'ARDOISE

x

PLATS

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

Tripe de veau,
cocos de Paimpol à la tomate
x **28** x

Le cochon Mangalica d'Ardèche,
fleur d'aubergine
x **32** x

Pommes Anna,
anguille fumée et artichaut
x **34** x

FROMAGES

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

Fromage de chèvre
x **10** x

DESSERTS

x **12** x

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

Gâteau au fromage de chèvre,
crème de Bresse,
confiture de tomate

Tarte aux figues et noix,
glace yaourt fermenté

Prunes rôties à l'eau de vie,
bugnes, glace Plombière