

# AUX LYONNAIS<sup>®</sup>

EN CUISINE  
MARIE-VICTORINE MANOA

DEPUIS 1890

EN SALLE  
NICOLAS FREZOULS

## HORS D'ŒUVRES, A COMPOSER POUR L'APÉRITIF

Terrine du jour  
x 14 x

Brochet fumé  
x 8 x

Beignet croustillant de  
crête de coq  
x 12 x

Carottes rapées aux agrumes  
et verjus  
x 11 x

Poitrine de cochon Mangalica  
en salaison  
x 11 x

## ENTRÉES

Saucisse de truite,  
rémoulade de chou blanc  
et céleri  
x 14 x

Soupe paysanne,  
pommes de terre, orties et  
lard fumé  
x 14 x

Gâteau de foie blond  
à la moelle,  
sauce savagnin  
x 18 x

Millefeuille de courge et  
butternut, trompettes de la  
mort et feuilles de câpres  
x 18 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. AUTOMNE 2022

## PLATS

*Hommage à la mère Brigousse*  
Le tétou de Vénus,  
sauce Nantua  
x 34 x

Ris, cervelle, épaule et  
pied de veau comme une  
blanquette, crosnes  
x 38 x

Le cochon Mangalica d'Ardèche,  
endives et pommes braisées,  
purée de pommes de terre  
x 36 x

Pommes Anna,  
anguille fumée et artichaut  
x 38 x

## FROMAGES

Saint-Marcellin de la Mère  
Richard à partager ou pas  
x 12 x

Fromage de chèvre  
x 12 x

## DESSERTS

x 14 x

Couenne de cochon soufflée,  
mousse au chocolat et glace au  
yaourt fermenté

Gâteau au fromage de chèvre,  
agrumes confits, sorbet  
mandarine, yuzu,  
kumquat de Corse

Poire au vin, biscuit romarin,  
pignons, raisins à l'eau de  
vie, glace plombières

Gâteau à la noisette  
et praliné, glace noisette