

AUX LYONNAIS[®]

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

Assiette de rivière
Saucisse de truite
brochet fumé et
écrevisses à la nage
x 18 x

Beignet de crête de coq,
confiture de tomate
x 12 x

Carottes rapées aux agrumes
et verjus
x 11 x

Joue de cochon en salaison
x 11 x

ENTRÉES

Quenelles de brochet pochées,
sauce aux écrevisses,
tombée d'épinards
x 16 x

Escargots en persillade,
poireaux contisés, orties et
cresson
x 16 x

Croustillant de pied de veau
et anguille,
salade d'hiver au vinaigre
x 16 x

Betterave, carottes et daikon,
gelée de poule rôtie au
genièvre
x 16 x

LES SUGGESTIONS À L'ARDOISE

PLATS

Sandre en meurette,
échalote à la joue de cochon
x 36 x

Poitrine et couille de veau
braisées au lait cru, légumes
préservés et jus de cuisson
x 36 x

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

Pommes Anna, blettes et persil,
sauce au Savagnin
x 36 x

FROMAGES

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

Bleu de Termignon
x 14 x

DESSERTS

x 14 x

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

Riz au lait d'amande,
mirabelles au vinaigre,
glace Plombières

Gâteau aux marrons,
sorbet mandarine, yuzu,
kumquat de Corse

Tarte Bressane,
praliné graines de tournesol,
sorbet herbes fraîches

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. HIVER 2023