

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
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 et
saucisson fermier
x 12 x

ENTRÉES

Quenelle de brochet pochée,
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

Truite arc-en-ciel du Mézenc
cuite entière, chou fermenté
x 38 x

Paleron, langue et queue de
boeuf façon pot-au-feu,
os à moelle
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 12 x

DESSERTS

x 14 x

Couenne de cochon soufflée,
crème au chocolat et sorbet
au chocolat de Madagascar

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

Crêpe Suzette,
glace au yaourt

Crème caramel au vin jaune,
glace sésame noir, clémentine

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