

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 14 x

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

Assiette végétale de nos
maraîchers
x 12 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

Barigoule printanière,
artichauts et sabodet
x 16 x

Pissenlits de plein champ
façon salade Lyonnaise et
oreille de cochon
x 16 x

Boudin noir brioché,
chou-rave et pommes
x 16 x

LES SUGGESTIONS À L'ARDOISE

PLATS

Truite arc-en-ciel du Mézenc
cuite entière,
tombée d'épinards à l'ail
x 36 x

Caille en crapaudine,
asperges des sables et
morilles fraîches
x 36 x

Le cochon Mangalica d'Ardèche,
endive et pomme braisée,
purée de pommes de terre
x 36 x

Le gargouillou de
légumes printaniers,
caillé de brebis et raifort
x 34 x

FROMAGES

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

Chèvre cendré d'Ardèche
x 12 x

DESSERTS

x 14 x

Couenne de cochon soufflée,
crémieux au chocolat,
glace sésame noir et
clémentine

Riz au lait, poire et raisins,
glace plombières

Crêpe Suzette,
glace au yaourt

Crème brûlée au vin jaune,
glace noisette et hibiscus