

# AUX LYONNAIS<sup>®</sup>

EN CUISINE  
MARIE-VICTORINE MANOA

DEPUIS 1890

EN SALLE  
NICOLAS FREZOULS

## HORS D'ŒUVRES, POUR L'APÉRITIF

Rivière  
x 14 x

Végétale  
x 14 x

Salaison  
x 14 x

## ENTRÉES

Mousserons des bois, pressé de  
couenne de cochon croustillant  
x 16 x

Asperges blanches  
d'Argenteuil,  
morilles fraîches,  
condiment tournesol  
et jols fermentés  
x 16 x

Quenelle à l'ail des ours,  
fleur de courgette,  
petits pois et fèves  
x 16 x

Fonds d'artichaut au foie gras,  
orties et oseille,  
hommage à la mère Brazier  
x 16 x

## LES SUGGESTIONS À L'ARDOISE

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'EN-  
GAGENT ET GARANTISSENT L'ORIGINE FRANÇAISE DE  
TOUTES LEURS VIANDES. PRINTEMPS 2023

\* ISSU DE NOTRE MANUFACTURE À PARIS

## PLATS

Truite arc-en-ciel du Mézenc,  
pommes au vert et amandes  
fraîches, jus d'arêtes  
x 36 x

Volaille au vinaigre  
en deux services,  
fricassée et salade d'abattis  
x 36 x

Le cochon Mangalica d'Ardèche,  
millefeuille de courgettes  
et pommes de terre  
x 36 x

La pomme Anna,  
Artichaut et anguille fumée  
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

Petit pot de thé au jasmin  
d'Alain Chapel  
x 12 x

Millefeuille, crème au foin,  
caramel au babeurre,  
glace praliné noisette\*  
x 14 x

Clafoutis tiède aux cerises  
et sureau  
x 14 x

Fraises au Beaujolais,  
fenouil et glace yaourt\*  
x 14 x

Glaces et sorbets\*  
x 12 x