

AUX LYONNAIS[®]

EN CUISINE
VICTORIA BOLLER

DEPUIS 1890

EN SALLE
GWENN RAOULT

ENTRÉES

Champignons de Paris
cuits et crus,
essence à l'angélique
x **16** x

Soupe d'ail
de monsieur Caillot,
oeuf de caille et lard
x **16** x

Quenelle de brochet,
crème de riz
sauce homardine et estragon
x **18** x

Sabodet au gamay, pommes
grenailles et poivre
de Kampot, sabayon à la sauge
x **18** x

PLATS

Omble chevalier de l'Isère,
carottes multicolores
et châtaignes
x **38** x

Foie de veau à la lyonnaise,
copeaux de pommes de terre
x **38** x

Pigeon rôti sur coffre,
maïs doux, condiment prunes
x **42** x

Potimarron doré au beurre
mousseux, kumquat, petit lait
et graines de courge
x **34** 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'EN-
GAGENT ET GARANTISSENT L'ORIGINE FRANÇAISE DE
TOUTES LEURS VIANDES. AUTOMNE 2023

* ISSU DE NOTRE MANUFACTURE À PARIS

GALOPE-CHOPINE

x ENTRÉE x PLAT x DESSERT x **69**
x 4 PLATS DE LA CHEFFE x **89**

Champignons de Paris
cuits et crus,
essence à l'angélique

Pigeon rôti sur coffre,
maïs doux, condiment prunes

Chocolat*,
sablé au grué,
tamarin-mezcal sorbet*

FROMAGES

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

Faisselle de la ferme
de la Haute Folie
x **12** x

DESSERTS

Petit pot de thé au jasmin
d'Alain Chapel
x **14** x

Figues de Solliès
rôties, gaufre, glace yaourt*
à l'huile de figuier
x **14** x

Chocolat*,
sablé au grué,
sorbet Tamarin-mezcal*
x **14** x

Glace trois vanilles*,
infusion de gamay
aux épices douces
x **14** x

Glaces et sorbets*
x **12** x