

# AUX LYONNAIS<sup>®</sup>

EN CUISINE  
VICTORIA BOLLER

DEPUIS 1890

EN SALLE  
GWENN RAOULT

## ENTRÉES

Courge musquée  
au beurre moussoux, kumquat,  
petit lait  
x **14** x

Fin velouté de volaille,  
tapioca et citron  
x **16** x

Quenelle de brochet,  
crème de riz,  
sauce homardine et estragon  
x **20** x

Saucisson 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

Boeuf de Salers,  
gratin dauphinois façon  
''Fernand Point''  
x **42** x

Poularde de Bresse, panais et  
pissenlit, truffe noire  
x **36** x

Mini céleri-rave rôti,  
jus végétal infusé au café  
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. HIVER 2024

\*ISSU DE NOTRE MANUFACTURE À PARIS

## EN CE MOMENT

### NOS CLASSIQUES

Terrine de foie gras  
de la ferme de La Houssaye,  
condiment agrumes  
x **27** x

Boudin noir snacké,  
pommes Belcherd au four  
x **16** x

Cuisses de grenouilles  
en persillade  
x **45** x

Paleron de veau,  
légumes d'une blanquette  
x **34** x

### 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

Mont-d'or du Haut-Doubs  
x **12** x

### DESSERTS

Petit pot de thé au jasmin  
d'Alain Chapel

x **14** x

Chocolat\*,  
sablé au grué, sorbet  
orange sanguine et cardamone  
verte\*

x **14** x

Glace trois vanilles\*,  
infusion de gamay  
aux épices douces

x **14** x

Tarte au sucre,  
marmelade d'agrumes et crème  
de cassis

x **14** x

Crème caramel de Rolande  
x **14** x

Glaces et sorbets\*  
x **12** x