

AUX LYONNAIS[®]

EN CUISINE
VICTORIA BOLLER

DEPUIS 1890

EN SALLE
GWENN RAOULT

ENTRÉES

Asperges blanches
d'Anjou tièdes, lard paysan,
vinaigrette acidulée
x 18 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 confites et poivre
de Kampot, sabayon à la sauge
x 18 x

PLATS

Truite de Savoie,
petits pois et ail des ours
x 38 x

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

Poularde de Bresse,
panais et pissenlit
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.
UN DOCUMENT RÉCAPITULATIF DES ALLERGÈNES EST
EN LIBRE ACCÈS ET CONSULTABLE AUPRÈS DE NOS
ÉQUIPES. PRINTEMPS 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 Belchard au four
x 16 x

Poitrine de cochon d'Auvergne
verjus et radis multicolores
x 34 x

FROMAGES

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

Faisselle de la
Maison Beillevaire
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
cardamome 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