

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

EN CE MOMENT NOS CLASSIQUES

Terrine de lapin à la sarriette,
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

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