

# AUX LYONNAIS<sup>®</sup>

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

Brillat-savarin de la  
Mère Richard  
x **12** x

## DESSERTS

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

Chocolat\*, sablé au grué,  
glace rhum raisin \*  
x **14** x

Composition fraise ciflorette  
et tagète  
x **14** x

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