

ENTRÉES

Assortiment de Lyonnaiseries	16.50
<i>Pied de veau, museaux, cervelas, salade de lentilles vertes</i>	
Salade Lyonnaise	16.50
<i>Salade frisée, œuf poché, lardons, croûtons dorés</i>	
Saumon Mariné	22.00
<i>Finement tranché, crème frappée au citron confit, œufs de hareng</i>	
Tataki de Thon Mi-Cuit	24.00
<i>Servi froid, vinaigrette thai, gingembre, huile de sésame</i>	
Terrine de Foie Gras de Canard	24.00
<i>Chutney de fruit de saison, toast de pain grillé</i>	

POISSONS

Quenelle de Brochet, Sauce Homardine	26.00
<i>Epinards frais en branches, riz basmati</i>	
Poulpe Rôti à l'Huile d'Olive et Ail Nouveau	36.00
<i>Riz sauvage en pilaf, crémeux de carotte à l'orange et gingembre</i>	
Dos de Cabillaud Rôti à l'Huile d'Olive Vierge	31.50
<i>Caviar d'aubergines, coulis de tomates froid</i>	
Gambas et Poivronnade	28.50
<i>Fricassée de gambas en persillade, poivrons grillés, pignons de pin, pistou</i>	

VIANDES

Entrecôte Française Grillée (250g)	36.00
<i>Sauce marchand de vin, pommes de terre nouvelles</i>	
Ris de Veau Rôti au Beurre Doux	49.00
<i>Ris croustillant, crémeux de petits pois, épinards frais en branches</i>	
Agneau Confit en Croûte d'Herbes	32.00
<i>Salpicon de légumes d'été en ratatouille, jus corsé</i>	
Volaille de Bresse A.O.P aux Morilles	42.00
<i>Riz basmati, sauce au vin des côtes du Jura</i>	
Foie de Veau Poêlé à la Lyonnaise	29.50
<i>Déglacé au vinaigre de framboise, purée de pommes de terre</i>	

MENU OLYMPIA

69€

Amuse Bouche

Terrine de Foie Gras

Chutney de pomme

Ou

Saumon Gravlax

Finement tranché, crème frappée au citron, œufs de hareng

Dos de Cabillaud Rôti à l'Huile d'Olive Vierge

Caviar d'aubergines, coulis de tomates froid

Ou

Volaille de Bresse A.O.P. aux Morilles

Riz basmati, sauce au vin jaune du Jura

Finger Chocolat « Valrhona »

*Biscuit brownies, praliné feuillantine,
Crèmeux guanaja 70%, glace jivara 40%*

Ou

Pavlova Fraise Oseille

Bavaroise vanille, compotée de fraise, glace oseille

Mignardise

MENU LYONNAIS

52€

Salade Lyonnaise

Salade frisée, œuf poché, lardons, croûtons dorés

Ou

Assortiment de Lyonnaiserie

Pied de veau, museaux, cervelas, salade de lentilles vertes

Andouillette Bobosse Rôtie, Sauce Moutarde à l'Ancienne

Purée de pommes de terre

Ou

Quenelle de Brochet, Sauce Homardine

Fondue de poireaux, riz basmati

Ile Flottante aux Pralines Roses

Crème anglaise

Ou

Baba au Rhum

Crème chantilly à la vanille

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.