

ENTRÉES

Raviole de Gambas	18.00
<i>Gambas, crémeux de patate douce, jus réduit aux crustacés</i>	
Terrine de Foie Gras de Canard	25.00
<i>Chutney de fruit de saison, toast de pain grillé</i>	
Saumon Fumé	22.00
<i>Finement tranché, crème d'Étrez, pickles d'oignons</i>	
Pied de Cochon Pané	19.00
<i>Cuit désossé, bouquet de salade verte, sauce ravigote</i>	

POISSONS

Quenelle de Brochet	26.00
<i>Fondue de poireaux, riz basmati</i>	
Filet de Turbot Rôti au Beurre Doux	48.00
<i>Fricassée de champignons, gnocchis, sauce fleurette</i>	
Filet de Sandre Français	32.00
<i>Peau croustillante aux poivres, royale d'oignons, sauce vin rouge</i>	
Saint-Jacques Cuit à l'Huile d'Olive	34.00
<i>Fondue d'endives, beurre d'agrumes</i>	

VIANDES

Filet de Bœuf Charolais Rôti au Sautoir façon « Rossini »	44.00
<i>Foie gras poêlé, pommes grenailles, sauce au porto</i>	
Ris de Veau Croustillant	46.00
<i>Pommes gaufrettes, fricassée de champignons, jus corsé</i>	
Côte de Cochon Fermier en Cocotte	34.00
<i>Purée de pommes de terre, champignons, jus de broche</i>	
Volaille de Bresse A.O.P aux Ecrevisses, Sauce Nantua	42.00
<i>Epinards frais, queues d'écrevisses, riz basmati</i>	
Tête de Veau Bourgeoise	26.00
<i>Pommes vapeur, sauce gribiche</i>	

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.

Eau potable disponible gratuitement.

Prix nets en euros, taxes et service compris.

MENU OLYMPIA

69€

Amuse Bouche

Terrine de Foie Gras de Canard

Chutney de fruits de saison

Ou

Saumon Fumé Maison

Finement tranché, crème d'Étrez

Filet de Sandre Français

*Peau croustillante aux poivres, royale
d'oignons, sauce vin rouge*

Ou

Volaille de Bresse A.O.P. aux Morilles

Riz basmati, sauce au vin jaune

Mont Blanc Marron-Cassis

*Sablé breton fleur de sel, sorbet fruits
rouges*

Ou

Forêt Noire

*Mousse chocolat Guanaja 70%, compotée
de cerise amarena*

Mignardise

MENU SIGNATURE

98€

Amuse Bouche

Terrine de Foie Gras de Canard

Chutney de fruits de saison, pain grillé

Filet de Sandre Français

*Peau croustillante aux poivres, royale
d'oignons, sauce vin rouge*

Volaille de Bresse A.O.P. aux Ecrevisses

Epinards frais en branches, riz pilaf

Demi Saint-Marcellin

et Cerveille des Canuts

Nougat Glacé aux Pralines Roses

Mignardise

*Menu disponible jusqu'à
13h00 le midi & 21h00 le soir
A sélectionner pour l'ensemble des convives*

MENU LYONNAIS

48€

Œuf Meurette Tradition

Œuf poché, lardons, champignons, oignons grelots, sauce vigneronne

Ou

Pied de Cochon Pané

Cuit désossé, bouquet de salade, sauce ravigote

Tête de Veau Bourgeoise

Pommes vapeur, sauce gribiche

Ou

Quenelle de Brochet, Sauce Homardine

Fondue de poireaux, riz basmati

Ile Flottante aux Pralines Roses

Crème anglaise

Ou

Baba au Rhum Tradition

Crème chantilly à la vanille de Madagascar