

ENTRÉES

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

POISSONS

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

VIANDES

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

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 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