

## ENTRÉES

<b>Fricassée d'Escargots de Bourgogne</b> <i>Pieds de cochon panés, persillade froide et chips d'ail</i>	18.50
<b>Terrine de Foie Gras de Canard Français</b> <i>Chutney d'artichauts, artichauts croquants</i>	25.00
<b>Asperges Blanches de Pays</b> <i>Servies tièdes, sauce mousseline</i>	19.50
<b>Salade Gourmande</b> <i>Magret de canard fumé maison, haricots verts, œufs de caille confits</i>	18.50
<b>Saumon Mariné à l'Aneth</b> <i>Crème citronnée</i>	24.00
<b>Salade Lyonnaise, Cake aux Oreilles de Cochon</b> <i>Salade frisée, œuf poché, lardons, croûtons</i>	15.50
<b>Os à Moelle à l'Ancienne</b> <i>Gratiné à la moutarde</i>	14.50

## POISSONS

<b>Quenelle de Brochet</b> <i>Epinards frais en branches, riz blanc, sauce homardine</i>	26.00
<b>Filet de Bar Rôti à l'Huile d'Olive</b> <i>Printanière de légumes, beurre blanc</i>	28.50
<b>Pavé de Saumon Bømlo Snacké à la Plancha, Sauce Oseille</b> <i>Pointes d'asperges vertes, pommes vapeur</i>	27.50
<b>Raviole Ouverte de Langoustines</b> <i>Matignon de légumes, jus de crustacés</i>	34.00

## VIANDES

<b>Pigeon Français en Croûte Feuilletée au Foie Gras</b> <i>Croquant de blettes, jus court</i>	42.00
<b>Pomme de Ris de Veau Croustillant</b> <i>Printanière de légumes, jus corsé</i>	44.00
<b>Epaule d'Agneau Confite</b> <i>Mijoté d'Haricots de Soissons, ail en chemise</i>	29.50
<b>Volaille de Bresse A.O.P. aux Morilles</b> <i>Riz blanc, sauce au vin jaune du Jura</i>	36.50
<b>Andouillette Rôtie Maison Bobosse</b> <i>Pommes de terre nouvelles, sauce moutarde à l'ancienne</i>	24.00

# MENU OLYMPIA

69€

**Terrine de Foie Gras de Canard français**  
*Chutney d'artichauts, artichauts croquants*

*Ou*

**Saumon Mariné à l'Aneth**  
*Crème citronnée*

-----  
**Volaille de Bresse A.O.P. aux Morilles**  
*Riz blanc et sauce au vin jaune du Jura*  
*Ou*

**Ravioles Ouverte de Langoustines**  
*Matignon de légumes, jus de crustacés*

-----  
**Le Chocolat**

*Caraïbe 66%, ganache montée Opalys 34%, fève de tonka, caramel à la banane*  
*Ou*

**L'Exotique**

*Ananas confit au citron vert, gel passion, piment d'Espelette, rocher coco, sorbet mangue*

# MENU LYONNAIS

48€

**Salade Lyonnaise, Cake aux Oreilles de Cochon**  
*Salade frisée, œuf poché, lardons, croûtons*  
*Ou*

**Os à Moelle à l'Ancienne**  
*Gratiné à la moutarde*

-----  
**Andouillette Rôtie Maison Bobosse**  
*Pommes de terre nouvelles, sauce moutarde à l'ancienne*  
*Ou*

**Quenelle de Brochet**  
*Epinards frais en branches, riz blanc, sauce homardine*

-----  
**Ile Flottante aux Pralines Roses**  
*Crème anglaise*  
*Ou*

**Baba au Rhum Tradition**  
*Crème chantilly*

*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.*