

## Amuse-bouche du Bistrot

\*\*\*\*

## Terrine de foie gras de canard maison

Chutney d'hiver

# Truite « Fario » d'Isère en gravelax, crème de raifort

Pesto de roquette

# Velouté de potimarron, chips de fourme d'Ambert et brisures de lard

Petit pain aux graines maison

\*\*\*\*

# Dinde roulée puis rôtie aux marrons

Gratin de cardon

# Pavé de cerf (Français), sauce grand veneur

Gratin dauphinois

# Médaillon d'églefin et pleurotes

Risotto et sauce Riesling

\*\*\*\*

## Duo Lyonnais: 1/2 Saint-Marcellin et cervelle des Canuts

Pain aux noix, petite salade

\*\*\*\*

#### Bûche de Noël

Praliné / Chocolat Ou

# Crêpes Suzette flambées au Grand-Marnier

Ou

# **Mont-blanc aux marrons**

Meringue, crème de marrons et brisures de marrons glacés



Menu à 70 €

ou

65 €

Sans le fromage

# MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE 2023

#### Amuse-bouche du Bistrot

\*\*\*

## Terrine de foie gras de canard maison

Chutney d'hiver

ou

# Trois huîtres (creuses spéciales n°2) pochées au Champagne

fondue de poireaux

011

## Velouté de Butternut, brisures de marrons et lard

Pain aux graines de courges

\*\*\*\*

# Filet de bœuf Maison Trolliet aux morilles

Gratin dauphinois

ou

## Noix de Saint-Jacques à l'unilatéral

Risotto et beurre noisette

OH

# Volaille de Bresse au vin jaune

Crêpes Parmentier

\*\*\*\*

## Duo Lyonnais: 1/2 Saint-Marcellin et cervelle des Canuts

Pain aux noix, petite salade

\*\*\*

#### Bûche de fêtes

Praliné / chocolat Ou

Crêpes Suzette flambées au Grand-Marnier

ou

# Mont blanc aux marrons

Meringue, crème de marrons et brisures de marrons glacés

**80** € par personne

ou

**73** € sans fromage

