Menu du Moment

Entrée, plat et dessert …… 28.90€ (hors boissons)
Entrée et plat OU plat et dessert …… 21.50€ (hors boissons)

Croustillant de canard aux épices douces, bouquet de mesclun
Crispy duck with sweet spices and mesclun bouquet
Ou
Rillette de truite et d'églefin au piment d'Espelette et aneth, petite roquette
Trout and haddock rillette with Espelette chilli and dill, aragula
****

Blanquette de volaille à l'estragon, riz Pilaf
Blanquette of poultry with tarragon and rice pilaf
Ou
Dos de lieu jaune, chou chinois braisé, beurre blanc
Fillet of pollack, braised Chinese cabbage, white wine butter sauce

****

Fromage blanc de brebis de la bergerie des Mollières, miel du fût d'Avenas
White sheep cheese from « les Mollières », honey from Avenas
Ou
Baba au rhum confectionné par nos soins, crème diplomate aux zestes de citron vert
Homemade rum baba, diplomatic cream with lime zest
Ou
Soupe d'ananas infusée au thé vert, diamant cacao
Green tea infused pineapple soup with cocoa diamond

Menu du Cinquantenaire 1974-2024

50 €/p

Amuse-bouche : Palmier aux gratons et « bouchée des gones » (chou au Saint-Marcellin et cervelle des canuts)

****

Foie gras de canard en brioche, gelée au Porto et mâche à l'huile de noisette
Duck foie gras in brioche, port jelly and lamb's lettuce with hazelnut oil
Ou
Saumon Bömlo en gravelax mariné à l'aneth, crème de raifort, pain aux graines toasté
Gravelax salmon marinated in dill, horseradish cream, toasted seed bread

****

Volaille de Bresse à la crème d'Etrez et aux morilles, gratin de macaronis
Supreme of Bresse poultry with Etrez cream and morel mushrooms, macaroni gratin "à la lyonnaise"
Ou
Quenelle de brochet moulée à la cuillère, sauce Nantua, riz blanc IGP de Camargue
Pike dumpling, Nantua sauce (crayfish and butter), white Camargue rice

****

Assortiment de trois desserts : tarte à la praline rose, mousse au chocolat sans œuf
Et gnafron (génoise et fruits confits imbibés au Rhum)
Trilogy of Lyon desserts: pink praline tart, egg-free chocolate mousse, gnafron

Menu du Cinquantenaire 1974-2024

Amuse-bouche du Bistrot : Palmier aux gratons et « bouchée des gones » (chou au Saint-Marcellin et cervelle des canuts)

****

Foie gras de canard en brioche, gelée au Porto et mâche à l'huile de noisette
Duck foie gras in brioche, port jelly and lamb's lettuce with hazelnut oil

Ou

Saumon Bömlo gravelax mariné à l'aneth, crème de raifort, pain aux graines toasté
Gravelax salmon marinated in dill, horseradish cream, toasted seed bread

****

Volaille de Bresse à la crème d'Etrez et aux morilles, gratin de macaronis
Bresse poultry with Etrez cream and morel mushrooms, macaroni gratin

Ou

Quenelle de brochet moulée à la cuillère, sauce Nantua, riz blanc IGP de Camargue
Pike dumpling, Nantua sauce (crayfish and butter), white Camargue rice

****

Assortiment de trois desserts : tarte à la praline rose, mousse au chocolat sans œuf
Et gnafron (génoise et fruits confits imbibés au Rhum)
Trilogy of Lyon desserts: pink praline tart, egg-free chocolate mousse, gnafron

50 €/p