

Menu du Moment

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

Salade de lentilles et cervelas à la lyonnaise

Lentil and saveloy salad 'à la lyonnaise'

Ou

Terrine de lieu et merlu, coulis d'artichauts et bouquet de mesclun

Terrine of pollack and hake, artichoke coulis and mesclun bouquet

Carré de porc français rôti à la sauge, purée maison et jus corsé

Rack of French pork roasted with sage, homemade mash and hearty gravy

Ou

Filet de lingue en rosace de carottes, tagliatelles de légumes et beurre à la graine de cumin

Fillet of ling in a carrot rosette, vegetable tagliatelle and caraway seed butter

Fromage blanc de brebis de la bergerie des Mollières, miel du fût d'Avenas

White sheep cheese from « les Mollières », honey from Avenas

Ou

Gâteau moelleux aux pommes et noix, crème anglaise et chantilly

Soft apple and walnut cake with custard and whipped cream

Ou

Soupe d'agrumes à la menthe fraîche et son financier au miel

Citrus fruit soup with fresh mint and honey cake



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 Bömlö 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'Étrez et aux morilles, gratin de macaronis

Supreme of Bresse poultry with Etrez cream and morel mushrooms, macaroni gratin "à la lyonnaise"

Ou

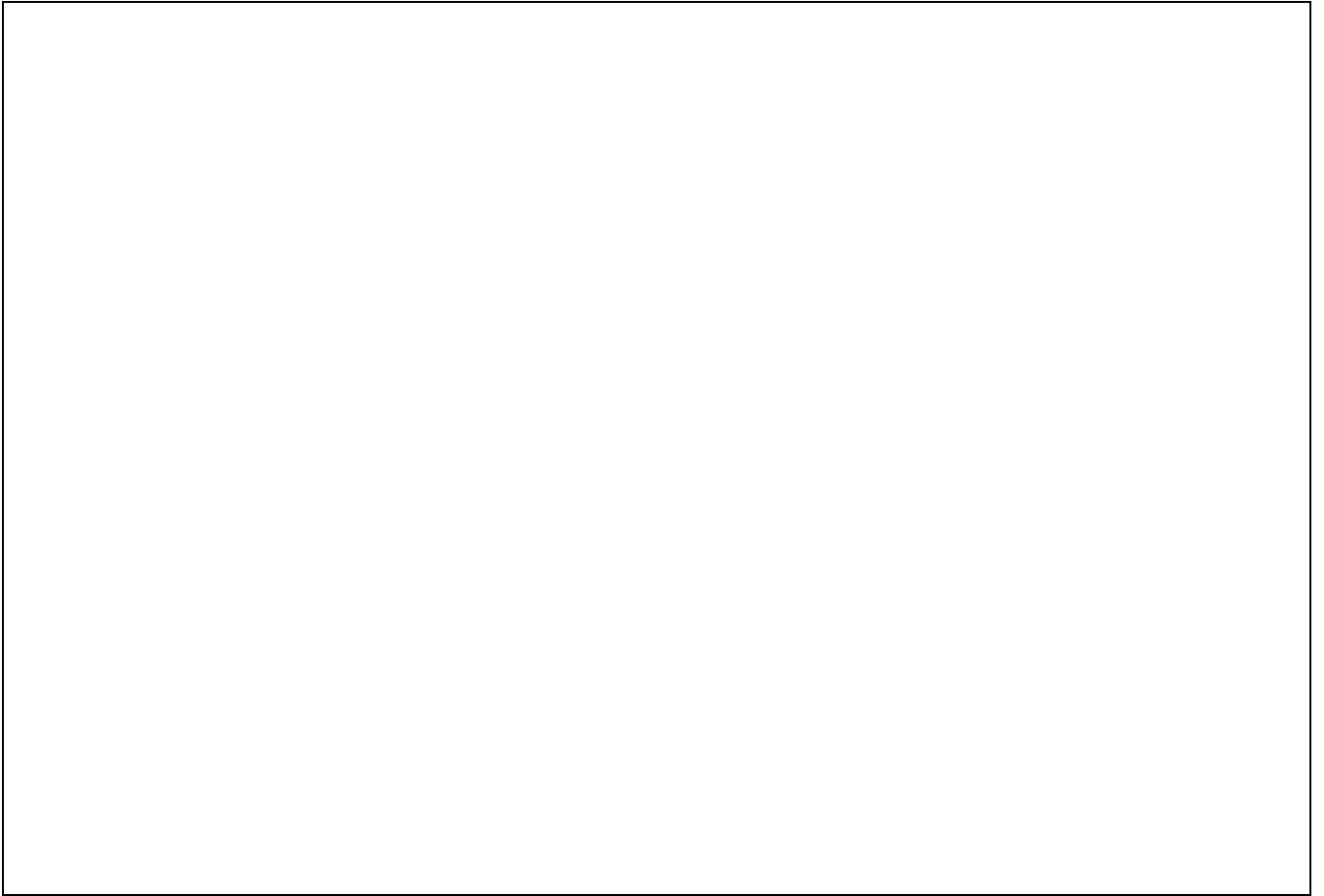
Quenelle de brochet moulée à la cuillère, sauce Nantua, riz blanc IGP de Camargue

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'Étrez 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

