

Menu Fête des lumières

(entrée / plat / dessert)
(starter / main / dessert)

36,90 € (ttc)

Entrées (Starters) 13 € (ttc)

Saumon Label Rouge fumé maison au fumoir, bois de hêtre, crème citronnée, blinis maison

Homemade smoked salmon in the smoking room fish, lemony cream, homemade blinis

Cassolotte de ravioles, sauce gorgonzola, tuiles de parmesan

Small ravioli dish, Gorgonzola cream, Parmesan crackers

Salade lyonnaise et son œuf en 2 façons, condiments traditionnels retravaillés, crème de parmesan

Lyonnaise salad, Parmesan cream

Velouté du moment, crème fumée, lardons, croustons à la cardamome

Creamy vegetable soup, smoked cream, diced bacon, cardamom croutons

Les entrées ne sont pas servies comme plat unique.
Starters are not served in unique dish.

Plats (Mains) 23,90 € (ttc)

Tigre qui pleure, nouilles sucrées salées aux petits légumes

Thai marinated beef striploin (aka "weeping tiger")

Dos de lieu noir, garnitures du chef

Pollock filet, Chef's trimmings

Gratinée de ravioles sauce gorgonzola

Baked in the oven Ravioli dish, Gorgonzola sauce

Quenelle de brochet sauce portugaise

Fish (pike) Quenelle, Portuguese sauce

Pour les plats en direct, 20 minutes d'attente.

Direct main course : 20 minute wait.

Desserts 9 € (ttc)

Mi-cuit au chocolat des Caraïbes, crème anglaise à la fève de tonka

Chocolate lava cake, Tonka bean flavoured custard

Brioche perdue en croûte de noisette, caramel beurre salé et sa glace vanille

Brioche French toast in a hazelnut crust, salted butter caramel, vanilla ice cream

Crème citron et meringues Suisse, crumble amandes, gel citron

Lemon Cream, Swiss meringues, almond crumble, lemony gel

Demi saint Marcellin en persillade cuit au four

Saint Marcellin cheese (half), sauteed with parsley and garlic, baked in the oven

Prix nets service compris / Net prices - service included