



LEON  
DE LYON

Depuis 1904

## CARTE DE L'ÉTÉ 2019

### ENTREES

Nougat de foie gras de canard français, chtuney de fruits et agrumes, pain de campagne	21
Saumon d'Ecosse mariné, blinis, crème citronnée et oeufs d'Avruga	27
Caviar Oscietre de la Maison Calvisius, servi avec crème fraîche, blancs et jaunes d'oeufs, persil, oignons rouges ciselés et blinis	Les 30 g. 75 Les 50 g. 115
Velouté de cèpes et cèpes rôtis, mouillettes au beurre d'Etrez truffé	25

### POISSONS

Grenouilles et quenelles de brochet en cressonnière, tombée d'épinards frais	38
Homard bleu entier rôti au beurre (500g.) et petits légumes	62
Filet de bar sauvage, petite ratatouille, pétales de courgettes et câpres frites	44

### VIANDES

Pigeon de la Maison Miéral , rôti au beurre d'Etrez et pommes cocotte	65
Pomme de ris de veau au beurre d'Etrez, compotée de pommes de terre truffée	42
Volaille de Bresse à la crème, aux morilles et vin jaune A.O.C Château-Chalon, riz blanc et printanière de légumes	38
Canette au sang de la Maison Mieral (pour 2 personnes) servie saignante, sauce au vin rouge liée de son sang	<i>Suivant disponibilité</i> 88 / PERS.

Plats élaborés sur place à base de produits de saison. Nos viandes et volailles proviennent de France.  
Pour une fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte.

**Prix nets en Euros, taxes et service compris.**