



## ENTREES

Os à moëlle en gouttière, toasts moutardés et salade de jeunes pousses	14
Œuf plein air cuit mollet, duxelle de champignons rafraîchie au cerfeuil Sauce Noilly-Prat	14
Saumon d'Ecosse confit et légèrement fumé, chèvre frais, crumble aux noix Copeaux de radis roses	23
Foie gras de canard français, purée de coing acidulée, poire pochée au gin Hibiscus poivré	21
Salade Lyonnaise avec ses gros lardons, croûtons et œuf poché	15/19
Pâté en croûte au foie gras, magret de canard et trompettes de la mort Cornichons et salade de jeunes pousses	16
Terrine Franc-Comtoise au comté, vin jaune et morilles Cornichons et salade de jeunes pousses	14
Ragoût de gros escargots et pieds de cochon en brioche Petits paris, oignons nouveaux, sauce vigneronne	19

## PLATS

Quenelle de brochet, sauce homardine, tombée d'épinards frais et riz blanc	24
Filet de saumon d'Ecosse, gnocchis de pomme de terre Mousseline de butternut, pépins de courge torréfiés, sauce citron	24
Noix de Saint-Jacques de la baie de Saint-Brieuc, mousseline de topinambours Pommes Granny-Smith, émulsion champagne	37
Dos de cabillaud en vapeur douce et escargots de Bourgogne Mousseline de brocolis, choux de Bruxelles, sauce vigneronne	28
Pied de cochon confit et désossé, servi en ballotine, purée de pommes de terre Salade verte, jus au vinaigre de Xérès	25
Poulet fermier au vinaigre <i>de la Maison Clugnet « Halles de Lyon Paul Bocuse »</i> Champignons et pommes de terre	22
Entrecôte de bœuf Angus 250g au beurre d'Etrez, sauce vigneronne Pommes de terre sautées et salade verte ( <i>Origine viande : U.E</i> )	29
Paume de ris de veau dorée en cocotte, racines rôties au beurre Oignons au vinaigre, jus au Bourbon	39
L'agneau en deux cuissons, la selle rôtie et l'épaule en cromesqui Mousseline de carottes, jus aux épices douces	34
Volaille de Bresse à la crème d'Etrez, morilles et Château-Chalon, riz blanc L'aile ou la cuisse	42

Plats élaborés sur place à base de produits de saison.

Pour une fraîcheur irréfutable, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte.

**Prix nets en Euros, taxes et services compris**



## FROMAGES

Fromage blanc à la crème	5
Saint-Marcellin affiné de la Mère Richard	5 le demi/ 8 entier
Sélection de fromages frais et affinés <i>Maisons La Mère Richard &amp; Cellier</i>	12

## DESSERTS

Œufs à la neige aux pralines roses, caramel et crème anglaise	9
Choux façon Paris-Brest	10
Autour de la praline : guimauve, tuile, financier et crème glacée maison	11
Soufflé à la chartreuse verte, sorbet verveine et granité ricqlès	14
Crêpes Suzette, zestes d'agrumes confits, flambées au Grand Marnier	14
Finger au chocolat Valrhona, glace vanille	10
Charlotte aux poires	10
Assortiments de sorbets et madeleine	9
Dessert du jour	8

Tous nos pains sont artisanaux et élaborés par notre boulangerie *Pomponette* à Saint-Cyr-Au-Mont-d'Or

Plats élaborés sur place à base de produits de saison.  
Pour une fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte.  
**Prix nets en Euros, taxes et services compris**