



CARTE DE PRINTEMPS LÉON DE LYON

LES ENTRÉES

L'Oreiller de la belle Aurore du Léon	23€
<i>au foie gras de canard et ris de veau, pickles de jeunes légumes.</i>	
Les Asperges	26€
<i>Asperges blanches cuites et crues, salpicon d'agrumes, sabayon au vin jaune.</i>	
Saumon de fontaine de la maison Murgat.	25€
<i>mariné au soja et sésame, oignons confits, mangue et avocat.</i>	
Bœuf de Salers et caviar de Sologne	55€
<i>Tartare de bœuf de salers taillé au couteau, caviar de Sologne Baeri.</i>	

LES POISSONS

Pain de Brochet	35€
<i>Écrevisses flambées au cognac, tétragone et champignons, sauce homardine.</i>	
La Lotte	44€
<i>En médaillon au lard paysan de la maison Laborie, déclinaison d'artichauts et coquillages.</i>	
Le Saint-Pierre	49€/p
<i>Rôti entier, fenouil et pommes de terre confits au jus de bouillabaisse.</i>	

LES VIANDES :

La Volaille de Bresse	42€
<i>Riz au Comté de Poligny 24 mois, morilles, sauce crème vin jaune.</i>	
L'Agneau du Quercy de Jean Denaux	49€
<i>Selle farcie à la tomme de Savoie, fleur de courgette farcie à l'épaule confite, condiment à la gelée de piment d'Espelette et aux olives.</i>	
Le cochon fermier de l'Auvergne de la maison Laborie	46€
<i>La côte rôtie, tartelette de champignons en croûte de persil, oignon des Cévennes caramélisé condiment à l'échalote, jus réduit parfumé à la sauge</i>	



LES DESSERTS :

- Le cacao** **20 €**
En cylindre , caramel à la banane, crémeux chocolat dulcey et alpaco de la maison Valhrona avec crème glacée au baileys.
- La sphère aux agrumes** **19 €**
Crème légère à l'amande, cœur d'agrumes et sorbet au citron vert et poivre Timut.
- Le kiwi** **18 €**
Fine panacotta noix de coco-citron vert, crème légère vanille de Tahiti, sphérification de kiwi et sorbet pomme verte au vinaigre de cidre.
- Les crêpes Suzettes en deux services** **18 €**
Flambées au Grand Marnier en salle par nos équipes, sorbet melon, granité falernum et condiment agrumes.



Menu Découverte 75€

Saumon de fontaine de la maison Murgat

mariné au soja et sésame, oignons confits,
mangue et avocat.

Ou

Les Asperges blanches

cuites et crues, salpicon d'agrumes,
sabayon au vin jaune.

* * * * *

La Lotte

En médaillon au lard paysan,
déclinaison d'artichauts et coquillages.

OU

Le cochon fermier de l'Auvergne de la maison Laborie,

La côte rôtie, tartelette de champignons en croûte de persil,
oignon des Cévennes caramélisé condiment à l'échalote,
jus réduit parfumé à la sauge.

* * * * *

La sphère aux agrumes

Crème légère à l'amande, cœur d'agrumes
et sorbet au citron vert et poivre Timut

OU

Le kiwi

Fine panacotta noix de coco-citron vert, crème légère vanille de Tahiti,
sphérification de kiwi et sorbet pomme verte au vinaigre de cidre.

Menu Léon 85€

L'Oreiller de la belle Aurore du Léon

au foie gras de canard et ris de veau , pickles de jeunes légumes.

* * * * *

Pain de brochet

Écrevisses flambées au cognac, tétragone et champignons, sauce homardine.

* * * * *

La Volaille de Bresse

Riz au Comté de Poligny 24 mois, morilles,
sauce crème vin jaune.

* * * * *

Le cacao

En cylindre, caramel à la banane, crémeux chocolat dulcey et alpaco,
crème glacée au baileys.



Menu Saison 95€

Les Asperges blanches

cuites et crues, salpicon d'agrumes,
sabayon au vin jaune.

* * * * *

Le Saint Pierre

En filet poêlé, fenouil et pommes de terre confits au jus de bouillabaisse.

* * * * *

L'Agneau du Quercy de Jean Denaux,

Selle farcie à la tomme de Savoie, fleur de courgette farcie à l'épaule confite,
condiment à la gelée de piment d'Espelette et aux olives.

* * * * *

Chariot de fromages affinés de la Maison Cellier,

Assortiment de pains de nos boulangerie Pomponnette.

* * * * *

Le cacao

En cylindre, caramel à la banane, crémeux chocolat dulcey et alpaco,
crème glacée au baileys.

Menu Dégustation 125€

*Composé de plats élaborés selon l'inspiration du Chef.
Il est servi en 7 actes pour l'ensemble de la table.*