



Tradition Lyonnaise

Prix :42,00€

Entrées

Pâté en croûte au veau maison, chutney de figues et mesclun de saison

OU

Terrine de volaille au citron et aux légumes de saison, bouillon thym et romarin

OU

Gâteau de brochet, sauce nantua, mesclun de salade

OU

Assiette de poissons fumés des Dombes, crème de Bresse montée à l'aneth

OU

Salade fraîcheur à la rigotte de Condrieu et légumes de saison de la Côte Rôtie

Plats

Joue de bœuf à la vigneronne, servie en une grande cocotte par table

OU

Suprême de volaille aux cèpes

OU

Poulet aux écrevisses, sauce sauce nantua

OU

Blanquette de veau à la crème de Bresse, servi en une grande cocotte par table

OU

Ravioles de Royans, sauce crémeuse aux artichauts et jambon cru

ET

Accompagnements à choisir

Fromages

De chez Christian Janier, Meilleur Ouvrier de France (Lyon) et dans les fermes du Pilat

En grande planche (1 par table) ou à l'assiette

Desserts

Pièce montée traditionnelle de notre pâtissier

Gâteaux pâtisseries à partager (trianon, framboisier, entremets mangue passion)

Le grand buffet de tartes (praline, myrtille, noix, citron...)

Café gourmand (4 mignardises)

Eaux minérales plates et gazeuses

Café