

# MENU LYONNAIS



Pâté-Croûte "Maison" au Magret de Canard et Foie Gras  
Préparé par le Chef Olivier Sauzon,  
4<sup>ème</sup> au Championnat du Monde de Pâté-Croûte 2013 et 2014.

\*\*\*\*\*

Quenelle de Brochet,  
Sauce Nantua aux Queues d'Écrevisses et Champignons de Paris,  
Accompagnée d'Épinards en Branches

\*\*\*\*\*

Desserts du Jour  
Ou  
Baba au Rhum – Un Grand Classique –  
Ou  
Vacherin Minute aux Fruits Rouges

\*\*\*\*\*

Menu 3 Plats (entrée + plat + dessert) :  
**44.00€**

\*\*\*\*\*