

MENU LYONNAIS



Salade Lyonnaise,
Œuf Poché, Lardons Grillés et Petits Croûtons.

Ou

Pâté-Croûte "Maison" au Magret de Canard et Foie Gras
Préparé par le Chef Olivier Sauzon,

4^{ème} 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€
