

Nos fournisseurs

Les artisans et producteurs avec qui nous travaillons au quotidien :

- **Le Pain** : Le Boulanger de St Just
- **Le Foie gras** : Domaine de Limagne du Massif Central et la maison Masse
- **La Volaille des Landes** : Eleveurs à Eugénie-les-bains (40), les frères Saint Germain
- **Les Salaisons** : Le Saloir de Saint Rémy
- **Les Abats** : Maison Viabat à Corbas (Rhône)
- **Les Viandes** : La Tresse du boucher, Samuel PERRIER
- **Les Fruits et légumes** : Maison Cottendin et ses agriculteurs
- **Les Poissons, crustacés et Coquillages** : Homard Acadiens
- **Les Fromages** : La Mère Richard
- **Café** : Julius Meinl

L'intégralité de nos desserts sont faits maison dans nos cuisines.

All of our desserts are homemade in our kitchens.

Toutes nos viandes sont d'origine française et CEE

All our meats are from France and EEC origin

La liste des allergènes est à votre disposition auprès de votre Maître d'Hôtel

The list of allergens is available from our Maître d'Hôtel

Notre cuisine traditionnelle

ENTRÉES - STARTERS

- La terrine de foie gras de canard et pied de cochon en gelée de porto, toast de pain de campagne** 20.00€
Terrine of duck foie gras and pork's foot in port jelly, bread toast
- L'os à moelle rôti et poêlée d'escargots de Bourgogne en persillade (15 min)** 19.00€
Bone marrow roasted with snails from Bourgogne (15min)
- La tête de veau cuite au court bouillon, sauce ravigote** 21.00€
The veal's head cooked in court bouillon, ravigote sauce

LES PLATS - DISHES

- Le tournedos de volaille jaune fermière farci à la lyonnaise, aux morilles, fricassée de légumes et sauce légèrement crémée** 30.00€
Tournedos of yellow farmhouse poultry stuffed à la lyonnaise, morels, vegetables and cream sauce
- Le faux filet de bœuf Montbéliard au poivre noir flambé au cognac** 28.00€
Montbéliard beef with black pepper flambeed with cognac
- La tranche de foie de veau poêlée (origine française), déglacée au vinaigre de vin vieux en persillade** 29.00€
Pan-fried slice of calf's liver (French origin), deglazed with aged wine vinegar in parsley
- Le rognon de veau rôti entier en cocotte, sauce moutarde au Madère** 28.00€
Whole roasted veal kidney with mustard sauce and Madère
- La tête de veau cuite au court bouillon, sauce ravigote** 24.00€
The veal's head cooked in court bouillon, ravigote sauce
- Le poisson du jour selon arrivage (voir le maître d'hôtel)** .., ..€
Fish of the day (ask the waiters)

LE PLAT VÉGÉTARIEN - VEGETARIAN DISH

- Le petit épeautre du Velay cuisiné comme un risotto au comté, fricassée de légumes de saison** 22.00€
Small spelt cooked as a risotto with vegetables and comté sauce

*Tous nos plats sont servis accompagnés de pommes de terre dorées à la graisse de canard et gratin de pâtes béchamel.

*All our dishes are served with potatoes browned in duck fat and béchamel pasta gratin.

LES FROMAGES - CHEESES

Le 1/2 Saint Marcelin de la Mère Richard <i>1/2 Saint Marcelin from "La Mère Richard"</i>	6.00€
L'assortiment de fromages sélection Daniel & Denise <i>Assortment cheese selected by Daniel & Denise</i>	10.00€

LES DESSERTS - DESSERTS

Le mi-cuit au chocolat noir Valrhona coulant crème de marron d'Ardèche, glace vanille (10min) <i>Valrhona dark chocolate mi cuit with Ardèche chestnut cream molten and vanilla ice cream (10min)</i>	11.00€
L'île flottante de Julia à la praline rose <i>Julia's floating island with pink pralines</i>	8.50€
La tarte tatin aux pralines de St Genix <i>Tarte tatin with Saint Genix pralines</i>	8.50€
La crème brûlée à la vanille <i>The creme brûlée with vanilla</i>	8.50€
Le baba maison ivre de rhum <i>Homemade baba drunk from its rhum</i>	9.00€
Riz au lait à la vanille, cacahuètes et caramel au beurre salé, madeleine au miel <i>Vannillia rice pudding, nuts and salted butter caramel, honey madeleine</i>	9.00€
La brioche maison façon pain perdu et pâte à tartiner à la praline (maison) <i>French brioche toast with praline spread (home made)</i>	9.00€
La coupe colonel : sorbet citron et vodka <i>Coupe colonel : lemon sorbet and vodka</i>	9.00€

LE MENU DES GONES - THE GONE MENU	JUSQU'À 12 ANS - UP TO 12 YEARS	15.00 €
Sirop au choix - Plat - Dessert <i>Syrup of your choice - Main course - Dessert</i>		

Menu de saison

hors menu : entrées à 18.00€ et plats à 24.00€
45.00€

Le velouté d'artichaut, œuf poché, chips de châtaigne et jambon cru de Savoie
Artichoke soup, poached egg, chestnut chips and Savoy dry ham

ou

Les œufs français de plein air en meurette, petits oignons, lardons, champignons, croûtons
Fresh eggs from laying, in meurette, small onions, bacon, mushrooms, croutons

ou

Le pâté en croûte Daniel et Denise champion du monde 2009, ris de veau, noix de veau et foie gras
The Daniel and Denise pâté en croûte, sweetbreads, veal and foie gras

ou

La salade de lentilles vertes à la lyonnaise, saumon fumé par nos soins et cervelle de canuts
Green lentils salade, home made smoke salmon and white cheese



La quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua
Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce

ou

La traditionnelle blanquette de veau français, petits oignons et champignons de Paris
Traditional french veal blanquette, onions and mushrooms

ou

La mitonnée de cochon à la lyonnaise
Lyonnaise-style pork stew

ou

Le gratin d'andouillette à la fraise de veau des Monts du Lyonnais, fondue de poireaux et moutarde à l'ancienne
Veal s trippe sausage gratin from Monts du Lyonnais, leek fondue and old-fashioned mustard

ou

Le paleron de bœuf français mijoté au vin rouge comme un "bœuf carotte"
Beef paleron confit with red wine sauce as a beef carrot



Choix des desserts à la carte (+ 2€ pour le mi-cuit au chocolat)
Choice of desserts à la carte (+2€ for chocolate cake)

*Tous nos plats sont servis accompagnés de pommes de terre dorées à la graisse de canard et gratin de pâtes béchamel.
*All our dishes are served with potatoes browned in duck fat and béchamel pasta gratin.

Allergènes

Nom du produit	Gluten (1)	Œufs	Arachides	Fruits à coque (2)	Soja	Produits laitiers	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Mollusques	Céleri	Crustacés	Fenouil	Poissons	Sésame
Pâté en croûte foie gras et ris de veau	X	X				X		X							
Salade de lentilles		X						X	X					X	
Planche de charcuteries	X	X		X				X							
Velouté d'artichaut	X	X		X		X		X							
Tête de veau	X	X		X					X						
Os à moelle et escargots	X			X		X		X	X	X					
Terrine de foie gras et chutney	X							X	X						
Œufs frais meurette	X	X						X							
Gratin d'andouillette	X	X						X	X						
Quenelle de brochet sauce nantua	X	X				X		X				X		X	
Foie de veau	X							X							
Risotto	X	X		X		X		X							
Mitonnée de cochon								X							
Tournedos de volaille	X	X		X		X		X							
Faux filet	X					X		X							
Paleron de bœuf	X							X							
Blanquette de veau	X					X		X							
Burger enfant	X			X		X									X
Gratin de macaronis	X			X		X									
Cervelle des canut						X		X							
Saint Marcelin						X									
Assortiment de fromages						X	X								
Crème brûlée à la vanille		X				X									
Baba au rhum	X	X				X		X							
Sorbet vigneron								X							
Ile flottante aux pralines de St genix		X		X		X									
Tarte tatin aux pralines de St Genix	X	X		X		X									
Brioche façon pain perdue	X	X		X		X									
Mi-cuit au chocolat	X	X		X		X									
Riz au lait	X	X		X		X									
Vin rouge et blanc								X							
Bière	X							X							

*Tous nos plats sont servis accompagnés de pommes de terre dorées à la graisse de canard et gratin de pâtes béchamel.