

Menu De Saison 45 €

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

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, ris de veau, noix de veau, foie gras de canard et champignons (champion du monde 2009)

Pâté en croûte with sweetbreads veal, foie gras and mushrooms (world champion 2009)

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

Traditionnal french veal blanquette, oignons 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 et gratin de pâtes béchamel.

TAXE & SERVICE COMPRIS

De la cuisine Canaille

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
- La tête de veau cuite au court bouillon, sauce ravigote** 24.00€
The veal's head cooked in court bouillon, ravigote sauce
- Noix de Saint Jacques de la baie d'Erquy, croustade de légumes de saisons et sauce Champagne** 29.00€
Scallops from the Bay of Erquy with seasonal vegetables and Champagne sauce

PLAT VÉGÉTARIEN - VEGETARIAN DISH

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

- MENU ENFANT - Jusqu'à 12 ans (voir le maître d'hôtel)** 15.00€

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

TAXE & SERVICE COMPRIS

De la cuisine *Carte* Canaille

LES FROMAGES - CHEESES

L'assortiment de fromages sélection Daniel & Denise 10.00€
Assortment board selected by Daniel & Denise

1/2 Saint Marcellin de la Mère Richard 6.00€
1/2 Saint Marcellin from "La Mère Richard"

LES DESSERTS - DESSERTS

Le mi-cuit au chocolat noir Valrhona coulant crème de marron d'Ardèche, glace vanille 11.00€
Valrhona dark chocolate mi cuit with Ardèche chestnut cream molten and vanilla ice cream

L'île flottante de Julia à la praline rose 8.50€
Julia's floating island with pink pralines

La tarte tatin aux pralines de St Genix 8.50€
Tarte tatin with Saint Genix pralines

La crème brûlée à la vanille 8.50€
The creme brûlée with vanilla

Le baba maison ivre de rhum 9.00€
Homemade baba drunk from its rum

Riz au lait à la vanille, cacahuètes et amandes torréfiés, caramel au beurre salé 9.00€
Vannillia rice pudding, roasted nuts and almond, salted butter caramel

La brioche maison façon pain perdu et pâte à tartiner à la praline (maison) 9.00€
French brioche toast with praline spread (home made)

La coupe colonel : sorbet citron et vodka 9.00€
Coupe colonel : lemon sorbet and vodka

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

TAXE & SERVICE COMPRIS