

# 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

**Le jambon persillé maison, mesclun de salades et sauce ravigote** 16.00€  
*Home-made ham with parsley, mixed salad and ravigote sauce*

**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)*

**L'omelette du curé aux queues d'écrevisses** 18.00€  
*The priest's omelet with crayfish tails*

## LES PLATS - DISHES

**Le tournedos de volaille jaune fermière farci à la lyonnaise, aux morilles et sauce légèrement crémée** 30.00€  
*Tournedos of yellow farmhouse poultry stuffed Lyonnaise-style, with morel mushrooms and a light 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 (origine française), façon Grand-Mère** 28.00€  
*Whole roasted veal kidney casserole, Grand-mère style*

**Le saucisson cervelas pistaché lyonnais, rôti entier pour deux personnes, sauce marchand de vin à l'échalotte** 46.00€  
*Lyonnais pistachio sausage, whole roast for two people, shallot wine merchant 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 cuisiné comme un risotto au comté, fricassée de champignons en persillade** 22.00€  
*Small spelt cooked as a risotto with Comté cheese, fricassee of mushrooms with parsley*

\*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 Marcellin de la Mère Richard** 6.00€  
*1/2 Saint Marcellin from "La Mère Richard"*
- L'assortiment de fromages sélection Daniel & Denise** 10.00€  
*Assortment cheese selected by Daniel & Denise*

## LES DESSERTS - DESSERTS

- Le mi-cuit au chocolat noir Valrhona coulant crème de marron d'Ardèche, glace vanille (10min)** 11.00€  
*Valrhona dark chocolate mi cuit with Ardèche chestnut cream molten and vanilla ice cream (10min)*
- 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 rhum*
- Le minestrone de fruits de saison parfumé à la menthe, crémeux citron jaune et madeleine tiède au miel** 9.00€  
*Minestrone of seasonal fruit flavoured with mint, lemon cream and warm honey madeleine*
- 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*

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

# Menu de saison

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

**Le velouté de légumes de saison, oeuf poché, tartine fromagère au chèvre frais**

*Cream of seasonal vegetable soup, poached egg, fresh goat's cheese spread*

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 pâte en croûte, sweetbreads, veal and foie gras*

ou

**La salade de lentilles vertes à la lyonnaise, saumon gravlax maison  
et cervelle de canuts**

*Green lentil salad à la lyonnaise, homemade salmon gravlax and canuts brains*



**La quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua**

*Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce*

ou

**Le navarin de veau français cuisiné en cocotte à la lyonnaise**

*French veal navarin cooked in a casserole à la lyonnaise*

ou

**Le collier de cochon d'Auvergne confit, fricassée de champignons  
sauce aux épices douces**

*Auvergne pig neck confit, mushroom fricassée with sweet spice sauce*

ou

**L'andouillette à la fraise de veau rôtie, tombée d'épinards,  
sauce moutarde et porto rouge**

*Andouillette with roasted veal strawberries, spinach, mustard and red port sauce*

ou

**Le paleron de bœuf français mijoté au vin rouge, compotée d'oignons,  
câpres et olives noires**

*French chuck stewed in red wine, onion compote,  
capers and black olives*



**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 |
|---|------------|------|-----------|--------------------|------|-------------------|-------|--------------|----------|------------|--------|-----------|---------|----------|--------|
| Planche de charcuteries                 | X          | X    |           | X                  |      |                   |       | X            |          |            |        |           |         |          |        |
| Velouté de légumes de saison            | X          | X    |           |                    |      | X                 |       | X            |          |            |        |           |         |          |        |
| Pâté en croûte foie gras et ris de veau | X          | X    |           |                    |      | X                 |       | X            |          |            |        |           |         |          |        |
| Salade de lentilles                     | X          | X    |           |                    |      | X                 |       | X            |          |            |        |           |         | X        |        |
| Jambon persillé                         | X          |      |           |                    |      |                   |       | X            | X        |            |        |           |         |          |        |
| Os à moelle et escargots                | X          |      |           | X                  |      | X                 |       | X            |          | X          |        |           |         |          |        |
| Œufs meurette                           | X          | X    |           |                    |      |                   |       | X            |          |            |        |           |         |          |        |
| Omelette du curé                        | X          | X    |           |                    |      | X                 |       |              |          |            |        | X         |         |          |        |
| Quenelle de brochet sauce nantua        | X          | X    |           |                    |      | X                 |       | X            |          |            |        | X         |         | X        |        |
| Navarin de veau                         | X          |      |           |                    |      | X                 |       | X            |          |            |        |           |         |          |        |
| Collier de cochon                       | X          |      |           |                    |      |                   |       | X            |          |            |        |           |         |          |        |
| Andouillette                            | X          | X    |           |                    |      | X                 |       | X            |          |            |        |           |         |          |        |
| Paleron de bœuf                         | X          |      |           |                    |      |                   |       | X            |          |            |        |           |         | X        |        |
| Tournedos de volaille                   | X          | X    |           | X                  |      | X                 |       | X            |          |            |        |           |         |          |        |
| Faux filet                              | X          |      |           |                    |      | X                 |       | X            |          |            |        |           |         |          |        |
| Foie de veau                            | X          |      |           |                    |      |                   |       | X            |          |            |        |           |         |          |        |
| Rognon                                  | X          |      |           |                    |      |                   |       | X            |          |            |        |           |         |          |        |
| Cervelas pistché                        | X          |      |           | X                  |      |                   |       | X            |          |            |        |           |         |          |        |
| Risotto                                 | X          |      |           |                    |      | X                 |       | X            |          |            |        |           |         |          |        |
| Burger enfant                           | X          |      |           | X                  |      | X                 |       |              |          |            |        |           |         |          | X      |
| Gratin de macaronis                     | X          |      |           | X                  |      | X                 |       |              |          |            |        |           |         |          |        |
| Cervelle des Canuts                     |            |      |           |                    |      | X                 |       | X            |          |            |        |           |         |          |        |
| Saint Marcelin                          |            |      |           |                    |      | X                 |       |              |          |            |        |           |         |          |        |
| Assortiment de fromages                 |            |      |           |                    |      | X                 | X     |              |          |            |        |           |         |          |        |
| Mi-cuit au chocolat                     | X          | X    |           | X                  |      | X                 |       |              |          |            |        |           |         |          |        |
| Ile flottante aux pralines de St genix  |            | X    |           | X                  |      | X                 |       |              |          |            |        |           |         |          |        |
| Tarte tatin aux pralines de St Genix    | X          | X    |           | X                  |      | X                 |       |              |          |            |        |           |         |          |        |
| Crème brûlée à la vanille               |            | X    |           |                    |      | X                 |       |              |          |            |        |           |         |          |        |
| Baba au rhum                            | X          | X    |           |                    |      | X                 |       | X            |          |            |        |           |         |          |        |
| Minestrone de fruits                    | X          | X    |           | X                  |      | X                 |       |              |          |            |        |           |         |          |        |
| Brioche façon pain perdue               | X          | X    |           | X                  |      | X                 |       |              |          |            |        |           |         |          |        |
| Coupe Colonel                           |            |      |           |                    |      |                   |       | 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.