

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		
<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 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 pâté 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
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.