

# 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 maison du moment (consulter notre ardoise)** -- €  
*The terrine of the moment (see our list)*

**L'os à moelle rôti et poêlée d'escargots de Bourgogne en persillade (15 min)** 21.00€  
*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 d'arrivage (consulter notre ardoise)** -- €  
*Fish on arrival (see our list)*

## 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*

## LES FROMAGES - CHEESES

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

## LES DESSERTS - DESSERTS

- La mousse au chocolat noir Valrhona, crumble au chocolat, madeleine tiède au miel** 9.00€  
*Valrhona dark chocolate mousse, chocolate crumble, warm honey madeleine*
- 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*

<b>LE MENU DES GONES - THE GONE MENU</b>	<b>JUSQU'À 12 ANS - UP TO 12 YEARS</b>	<b>15.00€</b>
<b>Sirop au choix - Plat - Dessert</b>		
<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 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

**La noix de joue de cochon confite à la lyonnaise**

*Pork cheek confit à la lyonnaise*

ou

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

*Auvergne pig neck confit, mushroom fricasseed 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**

*Choice of desserts à la carte*

# Allergènes

Nom du produit	Gluten (1)	Ceufs	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	
Terrine du moment	X							X							
Os à moelle et escargots	X			X		X		X		X					
Ceufs meurette	X	X						X							
Omelette du curé	X	X				X						X			
Quenelle de brochet sauce nantua	X	X				X		X				X		X	
Joue de cochon à la lyonnaise						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 pistaché	X			X				X							
Poisson d'arrivage								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								
Mousse au chocolat	X	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							