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

Toutes nos viandes sont d'origine française, CEE et UE

All our meats are from France, EEC and UE 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

FORMULE DU JOUR : PLAT DU JOUR ET DESSERT DU JOUR,
DU LUNDI AU VENDREDI MIDI (hors jours fériés et WE) **25.00 €**
FORMUL OF THE DAY: DISH OF THE DAY AND DESSERT OF THE DAY,
FROM MONDAY TO FRIDAY NOON (EXCLUDING PUBLIC HOLIDAYS AND WEEKENDS)

ENTRÉES - *STARTERS*

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

Croustillant de tête de veau, escargots en persillade, **22.00€**
mesclun de salade et sauce ravigote
Crispy veal head, escargots en persillade, mixed salad and ravigote sauce

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, **30.00€**
aux morilles et sauce légèrement crémée
Tournedos of yellow farmhouse poultry stuffed Lyonnaise-style, with morel mushrooms and cream sauce

Le faux filet de bœuf Montbéliard au poivre noir flambé au cognac **29.00€**
Montbéliard beef with black pepper flambeed with cognac

Le saucisson cervelas pistaché lyonnais, sauce marchand de vin à **24.00€**
l'échalotte et poêlée de pleurotes en persillade
Lyonnais pistachio sausage, red wine sauce with shalott and mushrooms with parsley

La tranche de foie de veau poêlée, déglacée au vinaigre de vin vieux en **29.00€**
persillade
Pan-fried slice of calf's liver, deglazed with aged wine vinegar in parsley

Le rognon de veau rôti entier en cocotte façon Grand-Mère, **28.00€**
sauce moutarde au madère
Whole roasted veal kidney casserole, Grand-mère style, Madeira mustard sauce

Le poisson d'arrivage (consulter notre ardoise) **-- €**
Fish on arrival (see our list)

TAXE & SERVICE COMPRIS

LE PLAT VÉGÉTARIEN - *VEGETARIAN DISH*

Le petit épeautre cuisiné comme un risotto au pistou, légumes confits et oeuf poché **22.00€**
Small spelt cooked as a risotto with pistou sauce, confit vegetables and pocched egg

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 roses **8.50€**
Tarte tatin with pink 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

La crème caramel maison à la pistache, madeleine tiède au miel **9.00€**
Homemade crème caramel with pistachio, warm honey madeleine

La brioche façon pain perdu et pâte à tartiner maison aux praline roses **9.00€**
French brioche toast with pink praline spread

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

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

Menu de saison

Menu 45.00€
hors menu : entrées à 18.00€ et plats à 25.00€

La crème de petits pois servie froide, oeuf poché,
tartine fromagère au chèvre frais
Cold *green peas soup, poached egg, fresh goat's cheese toast*
ou
Les œufs français de plein air en meurette, petits oignons, lardons,
champignons, croûtons
Fresh eggs 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, veal's sweetbreads 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 fresh cheese

La quenelle de brochet maison à la lyonnaise, sauce Nantua
Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce
ou
La poitrine de veau française cuisinée à la lyonnaise
Veal breast *cooked à la lyonnaise*
ou
La pièce de cochon fermier français rôtie,
légumes confits et sauce aux épices douces
Piece of franch pork rosted, confit vegetables and sweet spice sauce
ou
L'andouillette à la fraise de veau rôtie, tombée d'épinards,
sauce au Bleu de la Mémé
Veal tripes sausage, spinach, and blue cheese sauce
ou
Le paleron de bœuf français mijoté au vin rouge,
compotée d'oignons, câpres et olives noires
Beef paleron in red wine sauce, onion compote, capers and black olives

Choix des desserts à la carte
Choice of desserts à la carte

TAXE & SERVICE COMPRIS

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	
Terrine du moment	X							X							
Croustillant de tête de veau	X	X				X		X	X	X					
Œufs meurette	X	X						X							
Omelette du curé	X	X				X		X				X		X	
Quenelle de brochet sauce nantua	X	X				X		X				X		X	
Pièce de cochon	X							X							
Poitrine de veau	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		X							
Burger enfant	X			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		X		X		X									
Tarte tatin aux pralines	X	X		X		X									
Crème brulée à la vanille		X				X									
Baba au rhum	X	X				X		X							
Crème pistache		X		X		X									
Brioche façon pain perdue	X	X		X		X									
Coupe Colonel								X							
Vin rouge et blanc								X							
Biére	X							X							

TAXE & SERVICE COMPRIS