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 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

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*

Le pâté en croûte Daniel et Denise champion du monde 2009, ris de veau, noix de veau et foie gras **20.00€**
The Daniel and Denise pâte en croûte, sweetbreads, veal and foie gras

La salade de ris d'agneau, vinaigrette au jus de viande **19.00€**
The Lamb sweetbread salad, gravy vinaigrette

Velouté d'asperges, oeuf mollet **17.00€**
Cream of asparagus whith poached egg

Nos trois salades Lyonnaises « Daniel et Denise » museau de boeuf, **17.00€**
Salade de lentilles à la Lyonnaise, salade de pommes de terre amandine et hareng fumé
The traditional Lyonnais salad bowl "Daniel and Denise", Head beef charcuterie,
Croix Rousse' lentils, salad of potato amandine and smoked herring

La tête de veau cuite au court bouillon, sauce ravigote **21.00€**
The Veal's head cooked in court bouillon, ravigote sauce

Saumon à la parisienne et tartare de betterave **21.00€**
Parisian-style salmon and beetroot caviar

La terrine de foie gras de canard maison et son chutney aux fruits du moment **28.00€**
Homemade Duck Foie gras Terrine with seasonal fruits

LES OEUFS - *EGGS*

Les oeufs frais de la ponte, en meurette, petits oignons, lardons champignons, croûtons **16.00€**
Fresh eggs from laying, in meurette, small onions, bacon, mushrooms, croutons

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

*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.

TAXE & SERVICE COMPRIS

LES POISSONS - *FISHS*

La quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua **23.00€**
(20 minutes de préparation)
Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce

Le poisson du jour sauvage (voir le maitre d' hôtel) **.....€**
Fish of the day, only wild ask the ask the waiters

LES ABATS - *OFFALS*

La cervelle de veau (origine française), dorée au beurre à la provençale **24.00€**
Calf's brains (from France) sauted in butter, Provencal style

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

La tête de veau cuite au court bouillon (origine française), sauce ravigote **24.00€**
Veal's head cooked in court bouillon, ravigote sauce

LE PLAT VÉGÉTARIEN - *VEGETARIAN DISH*

Risotto de petit épeautre aux légumes de saison **26.00€**
Spelt risotto with seasonal vegetables

LES VIANDES - *MEATS*

Collier de cochon à l'estragon **26.00€**
Pork collar with tarragon

Le tournedos de volaille fermière des Landes farcie, aux morilles **32.00€**
The Chicken tournedos stuffed, with morels mushrooms

Le contre-filet de bœuf Holstein au poivre noir flambé au cognac **29.00€**
Holstein beef striploin *with black pepper flambeed with cognac*

L'épaule d'agneau fermier du Pays d'Oc (pour deux personnes) **62.00€**
(30 min de préparation)
Confit Lamb shoulder (for two persons) (30 min)

*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.

TAXE & SERVICE COMPRIS

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 sorbet vigneron : sorbet cassis maison, crème de cassis, marc égrappé **8.50€**
The winegrower sorbet : blackcurrant sorbet, creme de cassis, destemmed marc

L'ile flottante de Julia à la praline rose **8.50€**
Julia's Floating island with pink pralines

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

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

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

La brioche façon pain perdu et pâte à tartiner aux pralines de notre Epicerie Daniel et Denise **9.00€**
French brioche toast with praline spread (Home Made)

Le café gourmand, Julius Meinl **11.00€**
Gourmet coffe

Pot au chocolat valrhona, madeleine tiède au miel **9.50€**
Valrhona chocolate pot, warm honey madeleine

LE MENU DES GONES - *THE GONE MENU* **15.00 €**

JUSQU'A 12 ANS - *UP TO 12 YEARS*

Sirop au choix
Quenelle de brochet sauce nantua / Suprème de volaille
Glace et une madeleine tiède au miel d'acacia
Syrup of your choice
Pike quenelle with nantua sauce / Poultry supreme
Ice cream and a warm madeleine with acacia honey

*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.

TAXE & SERVICE COMPRIS

Menu de saison

45.00€

Velouté d'asperges, oeuf mollet
Cream of asparagus whith poached egg

ou

Nos trois salades Lyonnaises « Daniel et Denise » museau de boeuf, salade de lentilles à la Lyonnaise, salade de pommes de terre amandine et hareng fumé
The traditional Lyonnais salad bowl "Daniel and Denise", Head pork charcuterie, Croix Rousse' lentils, salad of potato amandine and smoked herring

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

La quenelle de brochet maison à la Lyonnaise, sauce Nantua
Homemade pike quenelle à la Lyonnaise, Nantua sauce

ou

Le tournedos de volaille fermière des Landes farci, jus grassouillet
The Chicken tournedos stuffed, chubby sauce

ou

Collier de cochon à l'estragon
Pork collar with tarragon

Choix des desserts à la carte (sauf le café gourmand)
Choice of desserts à la carte (except gourmet coffee)

*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.

TAXE & SERVICE COMPRIS

Cours de cuisine

Autant dire que vous serez à bonne école avec le chef Joseph Viola pour partager les trois piliers de cette spécialité : la pâte, la farce et la gelée. Simple en apparence, la recette fait appel à de nombreux ingrédients qui en font la richesse.

Bien sûr, vous ne repartirez pas sans déguster votre œuvre, arrosée du vin qui s'y accorde, ni sans emporter de quoi partager fièrement une dizaine de tranche.
Il faut compter 3 heures de temps de présence et le participant repart avec un petit pâté en croûte qu'il aura lui-même confectionné.

Bon cadeaux à offrir

Un instant d'immersion au sein de l'institution Daniel et Denise.
Accord mets et vins et un livre “Cuisine canaille” en repartant.

Mâchon

Cher.e.s ami.e.s, gones de génération en génération, ou simple gone de passage;
Pour ceux qui ne connaissent pas (ou encore pour rappeler à ceux qui auraient oublié après leur 3ème pot de beaujolais) : lors d’un mâchon, vous allez avoir sur votre table des plats typiquement lyonnais.
L’occasion de regoûter au gratin d’andouillette, au fameux tablier de sapeur, des pieds de porc, tête de veau, langue de boeuf, rognons et gâteau de foie…
On n’oublie pas, un mâchon sans vin n’est pas un mâchon. Il faut bien désaltérer ses mâchonneurs. Alors faites votre choix (ou non) entre pot de Beaujolais ou Mâconnais.

Qui ne mâchonne pas n’est pas lyonnais ?

Sur réservation uniquement, s’adresser au Maître d’Hôtel. pour 8 convives.

Allergènes

Nom du produit	Gluten (1)	Œufs	Arachides	Fruits à coque	Soja	Produits laitie	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Mollusques	Céleri	Crustacés	Fenouil	Poissons	Sésame
Pâté en croûte foie gras et ris de veau	X	X				X									
Saladier lyonnais	X	X		X		X		X		X	X			X	
Salade de ris d'agneau et pommes de terre	X	X						X	X						
Velouté de champignons,		X		X		X									
Tête de veau	X	X							X						
Saumon								X						X	
Terrine de foie gras et chutney				X				X							
Œufs frais	X	X						X							
Omelette du curé et ecrevisses		X		X		X		X				X			
Quenelle de brochet sauce nantua	X	X				X						X		X	
Cervelle de veau						X									
Tranche de foie de veau	X							X							
Paleron de bœuf	X							X							
Tournedos de volaille	X														
Contre filet de bœuf sauce au poivre flambé au cognac	X					X		X							
L'épaule d'agneau								X							

Nom du produit	Gluten (1)	Œufs	Arachides	Fruits à coque (2)	Soja	Produits laitiers	Lupin	Sulfites (3)	Moutarde	Mollusques	Céleri	Fenouil	Poissons	Sésame
Poêlée de légumes				?							?	?		
Haricots verts						X								
Gratin de macaronis	X					X								
Pommes rissolées														
Cervelle des canut						X		X						
1/2 st marcelin						X								
Faisselle de Rians						X								
L'assortiment de fromages						X								
Crème brulée à la vanille		X				X								
Baba au rhum	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								
Brioche façon pain perdue	X	x		X		X								
Sorbet														
Glace		X				X								
L'éclair au chocolat d'Enzo	X	X				X								
Pot au chocolat						X								
Madeleine au miel	X	X				X								
Sorbet vigneron								X						