

Menu lyonnais des canuts



Œufs en meurette de Morgon
garniture grand-mère et croûtons aillés

Petit saucisson chaud
lentilles au jus

Gâteau de foies de volaille
écrevisses, morilles, sauce au vin jaune

Salade lyonnaise
croûtons, lardons et œuf coulant

• • •

Quenelle artisanale de brochet
sauce crustacés, épinards frais, estragon

Penne aux truffes – tuber indicum – et au foie gras
façon Jean-Louis Manoa (supplément 5€)

Andouillette tirée à la ficelle de chez « Bobosse »
- 100% fraise de veau - purée maison, choux grillés

Feuilleté de boudin noir
pommes caramélisées au cidre - purée au beurre Bordier

• • •

Cerveille de canut, fromage blanc, échalotes, herbes
Demi Saint-Marcellin de la Mère Richard, mesclun de salade et noix

Faisselle de fromage blanc et crème crue

Ou

Baba au vieux rhum

Œufs à la neige, pralines et crème anglaise
Moelleux aux châtaignes, crème anglaise au pralin



Menu 33 €

- À la carte -

Une entrée : 14,5 €

Un plat : 20,5 €



Cuisine Faite Maison

-prix nets, service compris-