

Menu du Pèlerin 17 €

Servi à Midi Uniquement (Lunch time only)



Entrée du jour

Starter of the day



Plat du jour

Dish of the day



Fromage blanc à la crème

White fresh cheese with cream

ou

Dessert du jour

Dessert of the day

Menu enfant à 10 €

(servi jusqu'à l'âge de 8 ans)

Steak haché et sa garniture



Glace



un sirop à l'eau au choix

Menu Saint-Jean 28 €



Salade lyonnaise (*salade, œuf mollet, lardons et croûtons*)

Lyonnais salad (green salad, poached egg, bacon and croutons)

ou

Flan de courgettes et poivrons, coulis de tomates et pesto

Terrine of zucchinis and red peppers cooked with tomato and basil sauce

ou

Moulé de salade de bœuf, sauce tartare, salade de roquette

Beef salad with “tartare” sauce and slices of orange



Quenelle de brochet sauce homardine

Pike quenelle with lobster sauce

ou

Rouelle de porc croustillante au romarin

sauce aigre douce

Roll pork belly fried and caramelized in sour and sweet sauce

ou

Andouillette tirée à la ficelle, sauce moutarde

Tripe sausage with mustard sauce



Fromage blanc à la crème

White fresh cheese with cream

ou

Demi Saint-Marcellin

Local cheese

ou

Dessert du jour

Dessert of the day

Menu de Fourvière 38 €



Carpaccio de bœuf, pignons de pins grillés
et copeaux de parmesan

Beef carpaccio with parmesan cheese and pine nuts

ou

Dariole de chèvre à l'estragon,
velouté de carottes au cumin, chips de lard fumé

Goat's milk cheese with tarragon, carrots soup and fried bacon

ou

Mesclun à l'émietté de crabe, suprêmes d'agrumes
et avocat, vinaigrette à l'aneth

Mixed green salad with crab, supreme of citrus fruits and avocado



Pavé de saumon rôti à l'huile d'olive
risotto à l'oseille, jus crémé au safran

Filet of salmon cooked with a sorrel risotto and saffron sauce

ou

Magret de canard, gastrique au miel et Xérès
pommes paillasson et champignons du moment

*Duck breast with honey and Xérès sauce
with mushrooms and potato pancake*

ou

Souris d'agneau confite au thym et à l'ail, tian provençal

Slow cooked top leg of lamb with thyme and garlic, vegetables



Assiette de fromages

Selection of cheeses



Dessert au choix

Choice of dessert

Menu Saint-Georges 46 €



Terrine de foie gras de canard au naturel
Salade de mâche

Natural duck foie gras terrine with a green salad

ou

Poêlée de Saint-Jacques minute,
embeurré d'asperges vertes, vierge de tomates cerises au basilic

Sautéed scallops and asparagus with tomatoes and basil olive oil

ou

Tartare de thon au citron vert, crumble au parmesan
sauce soja et coriandre

Tuna tartare flavored with lime, parmesan cheese with soy and coriander sauce



Filet de daurade cuit sur la peau
émulsion au chorizo, méli-mélo de légumes fanes

Filet of sea bream with young vegetables and a chorizo sauce

ou

Médailon de râble de lapin en tapenade
jus crémé à la graine de moutarde, polenta aux olives

Saddle of rabbit stuffed with tapenade, mustard sauce and polenta

ou

Carré d'agneau en croûte d'herbes
et sa petite ratatouille, pommes sautées

Roasted rack of lamb with herbs, vegetables and potatoes



Assiette de fromages

Selection of cheeses



Dessert au choix

Choice of dessert