

Les 5 et 8 Décembre 2026 (midi et soir)



Menu lumières **Obligatoire**

39,50€

2 services du midi 11h45 à 13h30 et 13h45 à 15h30

2 services du soir 18h45 à 20h30 et 20h45 à 22h30

POUR COMMENCER :

Caviar de la Croix Rousse

Salade de lentilles vertes, cervelas

Lentil salad from the Puy, Cervelas (dried sausage)

Ou

Traditionnelle frisée lyonnaise

Jolis lardons, croutons et œuf Bio poché

Curly lettuce, poached egg, croutons and bacon

Ou

Salade garnie

Œuf Bio, harengs doux fumés et marinés

Mixed salad, egg and marinated smoked herring fillets

Ou

Terrine du chef maison,

Farce saisonnière (porc, foie de volaille, pruneaux, abricots)

Homemade terrine

POUR SUIVRE

Onglet de bœuf poêlé

Compoté d'échalottes au vin rouge

Beef steak, shallot chutney, red wine sauce, side of the day

Ou

Andouillette à la fraise de veau « Maison Braillon »

Sauce moutarde à l'ancienne, accompagnement du jour

Veal tripe sausage with old mustard sauce, side of the day

Ou

Quenelle de brochet artisanale

Sauce homardine maison, riz basmati

Pike soufflé with lobster sauce, rice basmati

Ou

Saucisson chaud pistaché,

Pommes vapeurs, cervelle de canut

Traditionnel cooked sausage with pistachoes, potatoes and cervelle de canut

POUR FINIR

½ St Marcellin ou cervelle de canut

Ou

Desserts « maison »: Tarte praline, Gâteau Lyonnais, Mousse au chocolat