



## NOS INCONTURNABLES

### Entrées

Terrine de campagne, <i>condiments</i>	10 €
6 escargots des Monts du Lyonnais <i>gratinés au beurre persillé</i>	12 €
Salade Lyonnaise ( <i>poitrine caramélisée, croûtons, œuf poché</i> )	14 €
Pâté-Croûte ( <i>ris de veau, foie gras, morilles, pistaches</i> ), <i>condiments</i>	16 €

### Plats

Traditionnelle quenelle de brochet « Abel », <i>riz pilaf</i>	25 €
Poulet fermier de la Dombes au vin jaune, crème et morilles, <i>Tagliatelles fraîches</i>	38 €
Ris de veau, <i>sauce morilles, purée de pommes de terre au beurre de Bresse</i>	38 €

### Fromages

Faisselle de fromage blanc ( <i>miel de Fourvière, confiture de fruits rouges ou crème de Bresse</i> )	7 €
Cervelle de Canut	7 €
Demi Saint Marcellin <i>affiné « Mère Richard » aux Halles Paul Bocuse</i>	8 €

### Desserts

Crème caramel au lait entier, <i>langues de chat</i>	7 €
Baba au rhum, <i>crème de Bresse &amp; sucre candi</i>	8 €
Paris-Brest, <i>caramel au beurre salé, noisettes caramélisées</i>	9 €