



Fête des Lumières

From 5 to 8 December 2025

Menus

FÊTE DES LUMIÈRES

44€

Lyonnaise Salad

ou

Hot sausage, warm lentils

ou

Chef's Terrine

•

Chicken and rice, Suprême sauce

ou

Andouillette, Mustard sauce

ou

Blanquette of Veal

•

Choice of dessert

MÈRE ABEL

54€

Crayfish Salad

ou

Artichoke bottoms and Foie Gras

ou

The Pâté-Croûte from the Maison Abel

•

Pike Dumpling gratin "Abel"

ou

The famous Chicken with Morel sauce

ou

Beef Bourguignon

•

Choice of dessert

GRANDE TRADITION

65€

Choice of starters

•

Sweetbreads with Morel sauce

ou

Beef filet with Morel sauce

•

Choice of dessert



Fête des Lumières

Du 5 au 8 Décembre 2025

Menus

FÊTE DES LUMIÈRES

44€

Salade Lyonnaise

ou
Saucisson chaud, lentilles tièdes

ou
Terrine Maison

•
La Poule au riz, sauce Suprême

ou
Andouillette, sauce Moutarde

ou
Blanquette de Veau

•
Dessert au choix

MÈRE ABEL

54€

Salade d'écrevisses

ou
Fond d'artichauts et Foie Gras

ou
Le Pâté-Croûte de la Maison Abel

•
Quenelle de brochet en gratin "Abel"

ou
Le fameux Poulet aux Morilles à la crème

ou
Bœuf Bourguignon

•
Dessert au choix

GRANDE TRADITION

65€

Entrée au choix

•
Ris de Veau aux Morilles à la crème

ou
Filet de Bœuf aux Morilles à la crème

•
Dessert au choix



A la Carte

ENTRÉES

Terrine Maison 16€

Salade Lyonnaise 16€

Saucisson chaud, lentilles tièdes 16€

Fond d'artichauts et haricots verts 18€

La Pâté croûte de la Maison Abel 19€

Salade d'écrevisses 22€

Fond d'artichauts et Foie Gras 22€

PLATS

Blanquette de Veau 28€

Bœuf Bourguignon 29€

Quenelle de Brochet en gratin "Abel" 29€

Gratin d'Ecrevisses 34€

Le fameux Poulet aux morilles à la crème 39€

Filet de Bœuf aux morilles 41€

Ris de Veau aux morilles 45€

DESSERTS

Cervelle de canut 6€

Fromage Blanc, nature, crème ou coulis de fruits rouges 6€

1/2 Saint Marcellin 6€

Crème Caramel 8€

Mousse au chocolat 8€

Tarte aux pommes 9€

Baba au rhum 9€

Fondant à la crème de marrons 10€

Fondant au chocolat 10€



A la Carte

STARTERS

Chef's Terrine 16€

Lyonnaise Salad 16€

Hot sausage, warm lentils 16€

Artichoke bottoms and green beans 18€

The Pâté croûte from the Maison Abel 19€

Crayfish Salad 22€

Artichoke bottoms and Foie Gras 22€

PLATS

Blanquette of Veal 28€

Beef Bourguignon 28€

Pike dumpling gratin "Abel" 29€

Crayfish gratin 34€

The famous Chicken with Morel sauce 39€

Beef filet with Morel sauce 41€

Sweetbreads with Morel sauce 45€

DESSERTS

Cervelle de canut 6€

Cottage cheese, nature, cream ou red fruit coulis 6€

1/2 Saint Marcellin 6€

Caramel Cream 8€

Chocolate mousse 8€

Apple pie 9€

Rum baba 9€

Chesnut cream fondant 10€

Chocolate fondant 10€