



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

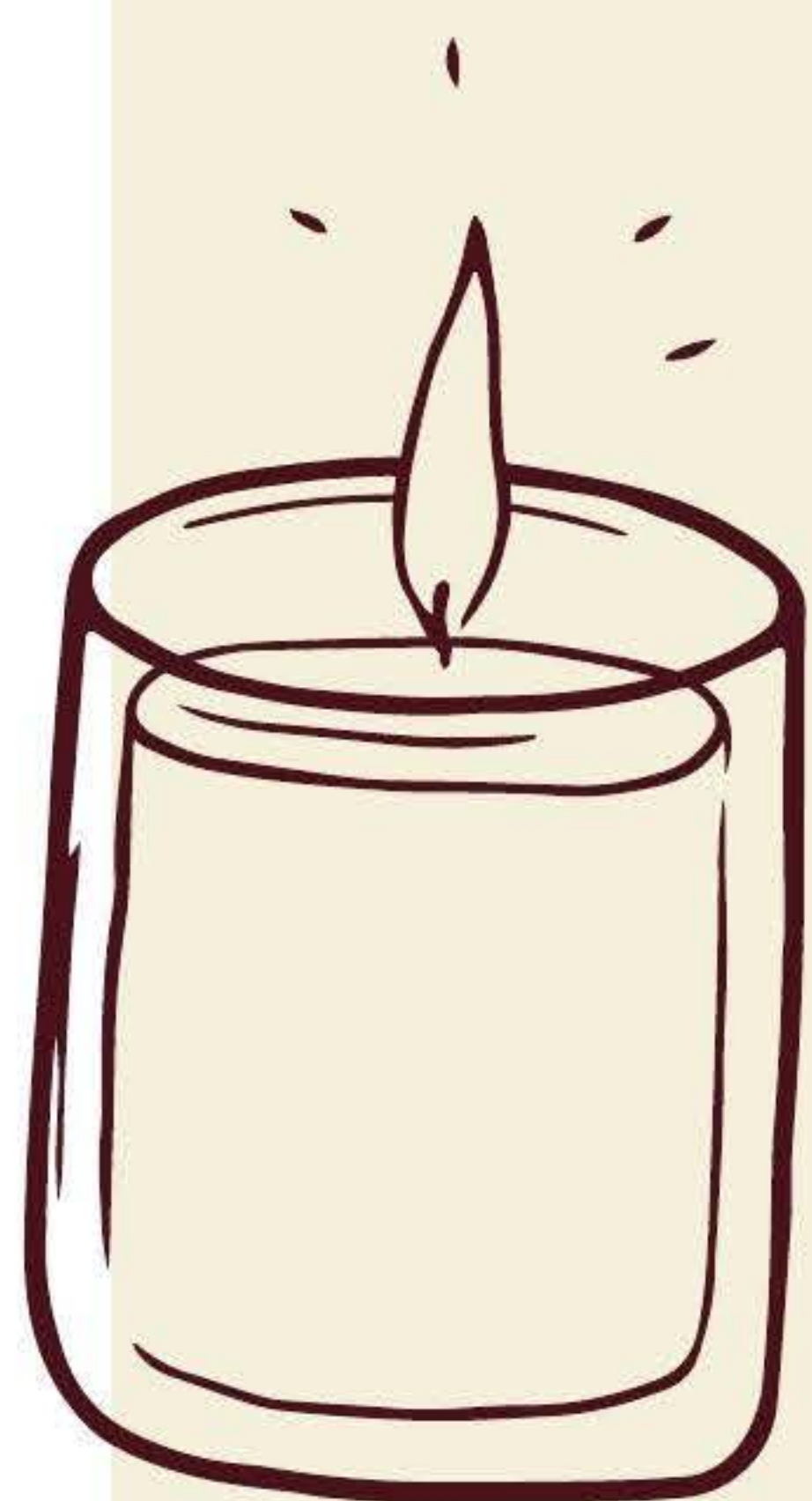




A la Carte

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€



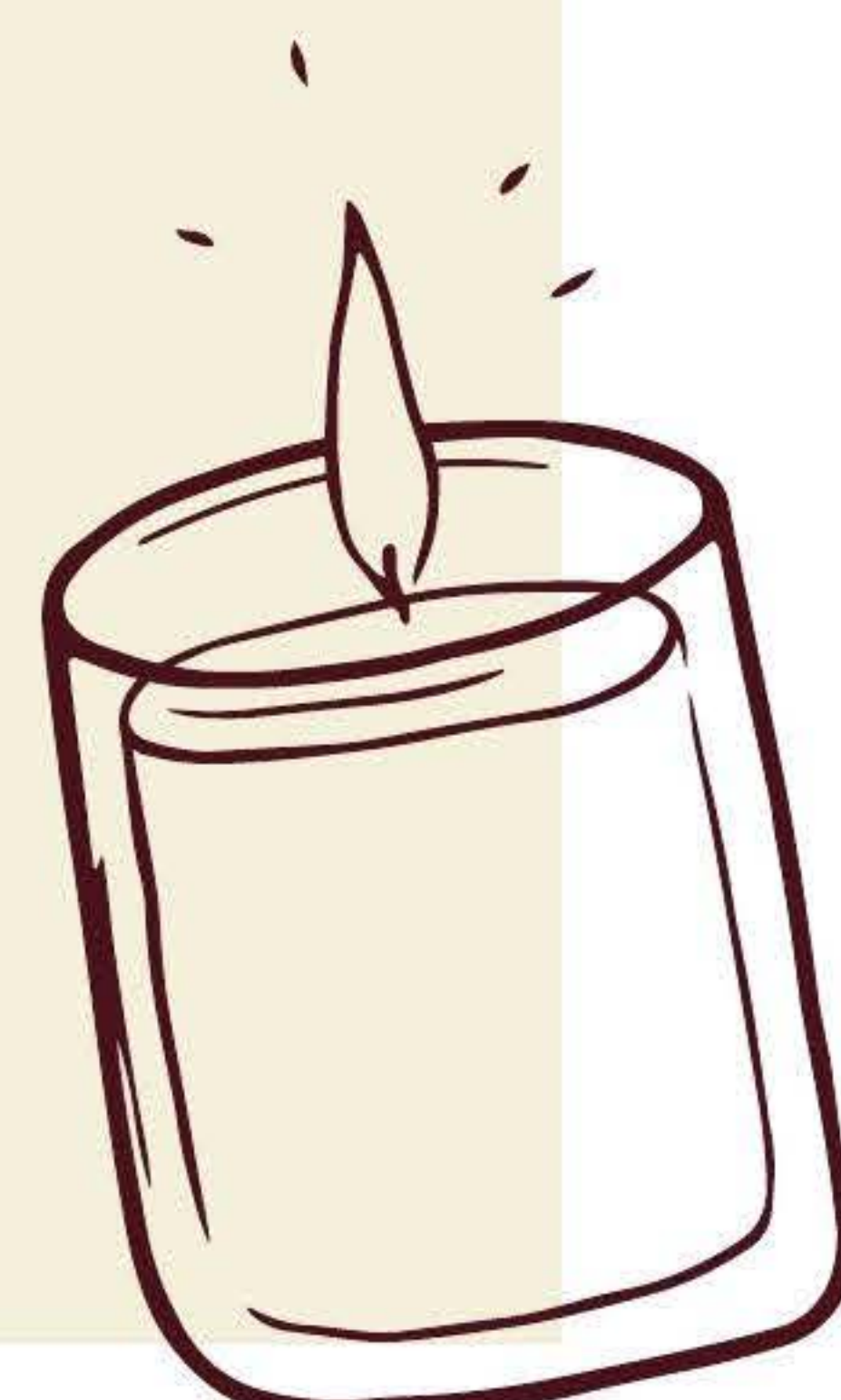
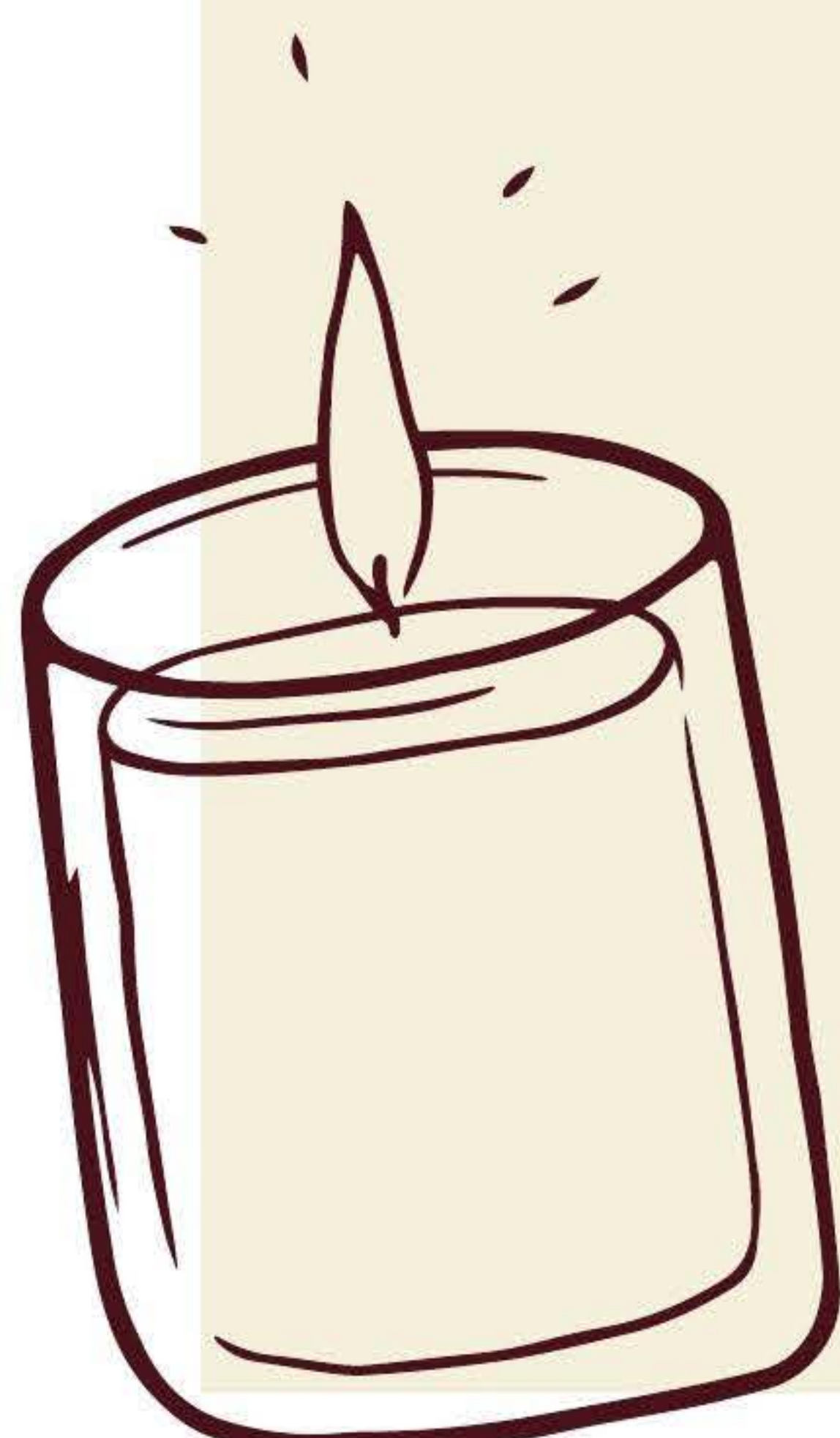
PLATS

- 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€

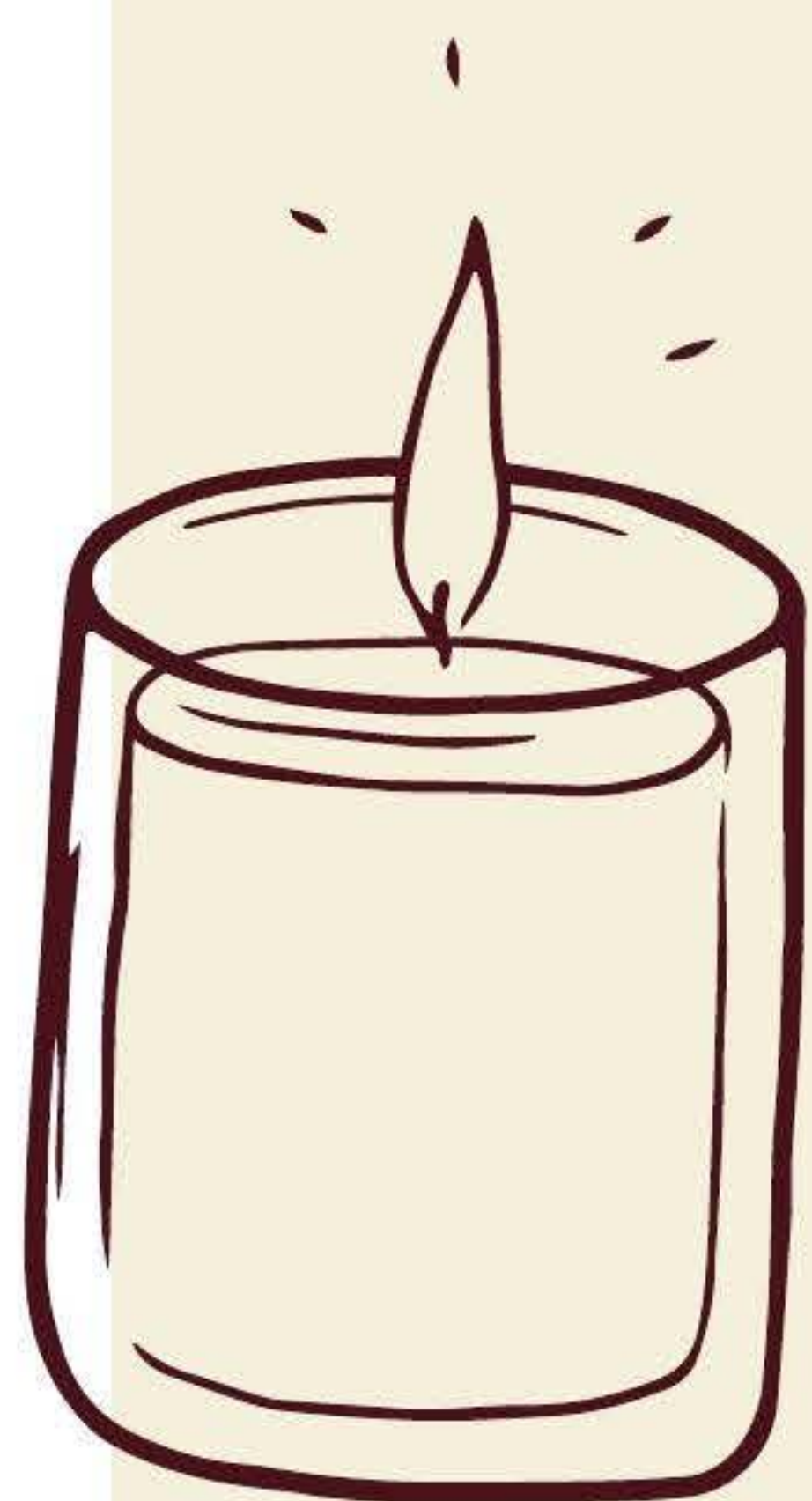
Hot sausage, warm lentils 16€

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€

