

Soirée Spéciale Bouchon Lyonnais

Dîner à quatre mains avec Joseph Viola et Claude Legras

Jeudi 23 Mai 2019 à partir de 19 heures

Menu Unique

Amuse-Bouche

Cervelle de Canut

Pâté en croûte au foie gras de canard et ris de veau (Champion du Monde 2009)

Le Gnafron à la Lyonnaise

La Galantine de canard au foie gras, vinaigrette au jus de truffe, salade des maraîchers

Œuf meurette à la Beaujolaise

Quenelle de brochet, sauce Nantua

Tourte de Volaille de Bresse, jus de poulet au vert de persil citronné,
fricassée de légumes au sautoir et sarriette, gratin de macaronis

Farandole de desserts

Ile flottante à la praline rose de Saint-Genix

Pot au chocolat et madeleine au miel

Les Framboises et fraises au vin du Beaujolais

Le Roulé chocolat à la praline rose

Café et ses mignardises

Fs.118.-

Menu Gourmand

Tarte fine de Légumes de saison de Monsieur Chapuis

Lotte aux épices,
risotto de riz vénéré aux petits légumes, sauce tandoori

ou

Suprême de volaille jaune farci aux champignons,
cannelloni de courgettes et ricotta, jus de rôti, pommes purée

Tiramisu aux fruits rouges

Fs.55.-

(menu 3 plats, servi au déjeuner uniquement, du mardi au vendredi)
(hors samedi, dimanche et jours fériés)

Fs.78.-

(4 plats)

Plat du Jour avec une salade

(servi au déjeuner uniquement, du mardi au vendredi, sauf jours fériés)

Fs.21.-

Fs.26.-

(accompagné d'un cru au verre)

**En cas d'allergies ou d'intolérances,
Veuillez vous adresser à notre personnel dès votre arrivée.**

Menu Signature

Cannelloni de tourteau à la pomme Granny Smith
fine gelée de concombre citronnée, crème légère au Raifort, pain de crustacés

Royale de foie gras et fricassée de morilles
émulsion de noisettes

Dos de Saumon d'Ecosse cuit à l'unilatéral,
beurre blanc à l'oseille, petit-pois à la française

Suprême de Pigeon rôti,
raviole de cuisses, légumes printaniers en ravigote d'herbes fraîches

Pré dessert
Granité Prosecco fraise et marjolaine

Tarte chocolat Snickers,
Caramel coulant, légèreté de cacahuètes

Fs.130.-
(sans le foie gras)

Fs.160.-
(complet)

Les Entrées

La Dorade et l'Artichaut Poivrade

Carpaccio de dorade mariné à l'huile d'olive, citron,
fine gelée de bouillon de Barigoule, artichauts grillés,
crispy de Jambon Bellota

30.-

Le Foie Gras et la Morille

Royale de foie gras et fricassée de morilles
émulsion de tourteau de noisettes

40.-

Les Asperges Vertes du Languedoc

Feuilleté d'asperges vertes du Languedoc,
Duxelles de champignons de Paris, sauce hollandaise

32.-

Le Tourteau

Cannelloni de tourteau à la pomme Granny Smith
fine gelée de concombre citronné, crème légère au Raifort, pain de crustacés

28.-

L'œuf de la ferme Gavillet et le Cresson

Œuf parfait
coulis de cresson, crispy d'oignons et de lard
mouillette de Focaccia aux petits légumes et jeunes pousses

25.-

Le Végétarien

La Raviole d'épinards et ricotta

Petits légumes de saison, bouillon de légumes à la feuille de citrus et badiane

28.-

Les Poissons

Le Sabre et le Homard

Strate de sabre, étuvée de poireaux et homard,
asperges blanches des Landes et Gremolata,
sauce vin blanc aux algues fraîches 42.-

Le Rouget Barbet

En papillon, en écailles de céleri branche,
artichaut poivrade garni d'une embeurrée de pommes de terre,
barigoule safranée 52.-

Le Saumon d'Ecosse Label Rouge

Dos de saumon cuit à l'unilatéral,
petit-pois à la française et sa royale,
pommes de terre confites en cannelloni, beurre blanc à l'oseille 36.-

La Quenelle de Brochet du Léman

Pochée, coulis de bisque de langoustines, épinards en branche,
riz rouge de Camargue 38.-

Provenance des poissons :

Le Brochet	Lac Léman - Suisse
Le Rouget Barbet	Atlantique Nord-Est – Côtes Anglaises
Le Saumon	Ecosse
Le Sabre	Atlantique
Le Homard	Atlantique
La Dorade	Méditerranée – Espagne

Les Viandes

La Longeole

Comme un petit salé de lentilles de Sauvigny,
jus de cochon à la graine de moutarde, oignons et carottes glacés 34.-

Le Ris de Veau

En fricassée, à la fève de Tonka, boutons de guêtre,
purée de pommes de terre Agria, jus de braisage corsé 38.-

Le Pigeon de Bresse

Les Suprêmes rôtis,
raviole de cuisses, légumes printaniers en ravigote d'herbes fraîches,
jus d'un rôti 44.-

Le Boeuf

Faux-filet rôti, fricassée de morilles, pommes soufflées, asperges vertes 59.-

Provenance des produits

Le Veau	Hollande
Le Porc	Suisse
Le Pigeon	France
Le Bœuf	Suisse
Le Foie gras	France

Les Fromages Affinés

Sélection sur assiette (choix de fromages). 20.-

Les Desserts

Le Snickers 16.-

Travaillé comme une tarte chocolat, caramel coulant
légèreté de cacahuètes, chouchou

Le Citron 14.-

Duo de meringue, crémeux citron, sablé croustillant et son sorbet

La Fraise Gariguette 15.-

Fin sablé et mousse de lait à la Marjolaine, fraises Gariguette

La Rhubarbe 15.-

Dôme de chocolat blanc et rhubarbe,
brioche comme un pain perdu, sorbet rhubarbe

Le Dessert du Moment 12.-

La Palette de glaces & Sorbets 13.-

Le Café Gourmand (servi avec 3 mignardises) 10.-