À LA CARTE

ENTRÉES *STARTER*

Terrine de canard campagnarde, chutney de pommes au gingembre, salade d'amandes 2,750
Country-style duck terrine with apple and ginger chutney and almond salad

Salade gourmande de saison (jambon cru, foie gras, canard fumé, œuf) 2,750
Seasonal gourmet salad (dry-cured ham, foie gras, smoked duck, egg)

Sériole kanpachi fumée et marinée gelée de vinaigre balsamique blanc, sauce ravigote à la tomate fraîche 2,750
Smoked and marinated kanpachi amberjack with white balsamic vinegar jelly and ravigote sauce with fresh tomato

Escargots de Bourgogne au beurre persillé, — un classique du terroir (6 pièces servies en petits pots) 2,750
Burgundy snails with parsley butter a classic regional dish (6 pieces served in little pots)

Soupe du jour 880～
Soup of the day

POISSON *FISH*

Filet de scombre sawara rôti, fondant à la patate douce, beurre noisette aux amandes, sauce béarnaise 3,650
Roast fillet of sawara mackerel with sweet potato fondant, almond beurre noisette and Béarnaise sauce

Quenelle de mousseline de bar et de Saint-Jacques à la lyonnaise, sauce américane 3,900
Quenelle of sea bass mousseline and scallops à la Lyonnaise, Américaine sauce

VIANDE *MEAT*

Suprême de volaille poché, sauce suprême, épinards et bacon à l'étuvée, riz au beurre 3,650
Poached supreme of chicken with suprême sauce, braised spinach and bacon, and buttered rice

Bavette grillée, pommes de terre à la lyonnaise, petites tomates demi séchées, sauce vin rouge 4,300
Grilled bavette steak with potatoes Lyonnaise, semi-dried cherry tomatoes and red wine sauce

DESSERTS *DESSERT*

Crème brûlée spéciale Paul Bocuse 990
Paul Bocuse's special crème brûlée

Mousse aux marrons, sorbet au chocolat, coulis de cassis 990
Chestnut mousse with chocolate sorbet and blackcurrant coulis

Baba au rhum traditionnel, crème glacée à la vanille 1,450
Traditional rum baba with vanilla ice cream

Taxes compris *Tax included*