



GUY LASSAUSAIE

Ombre Chevalier cuit à la nage, champignons, fenouil,  
bouillon de légumes au gingembre et vinaigre de calamansi

Ou

Terrine de lentilles vertes du Puy au genièvre,  
foie gras et magret de canard fumé, gelée de vin au Beaujolais



Filet de sandre cuit sur la peau,  
velouté de cèpes au romarin,  
pommes grenailles et légumes confits au jus

Ou

Suprême de volaille de Bresse  
farci de la cuisse aux trompettes des morts,  
velouté de topinambour aux épices,  
endives confites et légumes racines



Plateau de fromages affinés



Dessert au choix à la carte

72 euros



Terrine de foie gras frais de canard et artichaut truffé,  
réduction de vieux Porto, fine tarte d'oignons à la lyonnaise

Ou

Gâteau de tourteau et avocat  
salade de fèves et pois gourmands,  
velouté de brebis à la menthe fraîche



Dos de bar de ligne cuit sur la peau,  
quenelle lyonnaise et cardons confits,  
chipiron juste saisi

Ou

Longe de veau et rognon rôti dans sa graisse,  
millefeuille de pommes de terre aux morilles,  
jus au poivre de Madagascar, émulsion de champignons



Plateau de fromages affinés



Dessert au choix à la carte

85 euros



GUY LASSAUSAIE

Dodine de foie gras frais de canard  
aux pommes et Sauternes

Ou

Saint-Jacques juste poêlées au beurre noisette,  
grosse asperge, beurre blanc aux morilles



Filet de rouget-barbet poêlé à l'huile d'olive,  
fondue de fenouil et quinoa,  
jus court safrané au citron

Ou

Vapeur de barbue marinée aux baies de Sansho  
et huile de noisette, salsifis confits,  
jus réduit au Vin Jaune



Granité



Filet de pigeon rôti sur l'os et cuisse farcie,  
purée de châtaignes, légumes racines,  
jus court au Rhum brun

Ou

Carré d'agneau rôti, cromesquis d'épaule aux épices douces,  
fine purée d'artichaut, jus au poivre de Malabar



Plateau de fromages affinés



Dessert au choix à la carte

98 euros



GUY LASSAUSAIE

**LE MENU DECOUVERTE**

Un menu choisi pour vous faire découvrir  
cinq plats du moment au fil des saisons

Nous espérons vous surprendre agréablement

120 euros  
(minimum 2 personnes)



GUY LASSAUSAIE

**POUR NOS JEUNES CONVIVES**

jusqu'à 12 ans

une entrée, un plat, un dessert  
servis en petites portions  
Proposés de vive voix

20 euros

*Tous nos plats sont élaborés à partir de produits frais du marché,  
durant la saison, certains d'entre eux peuvent arriver à manquer.*

*Merci de votre compréhension*