

PAVILION

LE RESTAURANT ÉCOLE DE YANNICK ALLÉNO
ET DE L'INSTITUT LYFÉ

LYON

POUR COMMENCER, NOS VERRES DE CHAMPAGNE

(12CL)

MOËT & CHANDON, « GRAND VINTAGE » - 16

2016

Minéral - Floral - Délicat

MAISON DUVAL-LEROY, « ROSÉ PRESTIGE » - 18

NON MILLÉSIMÉ

Fruité - Rond - Gourmand

NOS COCKTAILS

LUMIÈRE DU COTEAU – 16

LIQUEUR D'ABRICOT, SUREAU, CARDAMOME

Une expression de la Vallée du Rhône

VOILE BOURGUIGNON – 16

GIN, SIROP PINOT NOIR MAISON, VERJUS

Une expression de la Bourgogne

SOUS VOILE – 16

BOURBON, SIROP DE VIN JAUNE MAISON, VERJUS, NOIX

Une expression du Jura

COEUR DE GAMAY – 16

GIN, CONFITURE CERISE, GRIOTTES, CITRON

Une expression du Beaujolais

BLANC DE TRESSAILLER – 16

VODKA, BERGAMOTE, SUREAU, INFUSION AUBÉPINE

Une expression de la Loire Volcanique

ROSÉE DU BUGEY (sans alcool) – 10

HIBISCUS, FRAMBOISE, FENOUIL

Une expression du Bugey

ALTITUDE (sans alcool) – 10

INFUSION GÉNÉPI & GINGEMBRE, POIVRE NOIR, CITRON, MIEL

Une expression de la Savoie

Nos vins peuvent contenir des sulfites, des traces d'œufs ou de lait.

Tous nos vins sont AOP sauf mention contraire.

Prix nets en euros, service compris.

NOS PRÉPARATIONS CRÉATIVES

FROIDES

SABODET LYONNAIS, SERVI TIÈDE – 24

En salade de pommes de terre aux rouelles d'oignons et pistaches salées

PRESSÉ D'OMBLE CHEVALIER ET ANGUILLE FUMÉE, EN GELÉE DE VIN BEAUJOLAIS – 29

Pousses de salade maraîchère

ŒUF DE FERME MOI LET, MAYONNAISE MONTÉE À L'HUILE DE PERSIL – 22

Gelée de rosette de Lyon, croûtons chauds et cresson

SÉRIOLE TAILLÉE À CRU, FRAISES FONDUES – 29

Marinade iodée

SALADE POP DE ROMAINE ET DE CREVETTES – 29

Tarama citronné et sauces

CHAUDES

FRICASSÉE DE GIROLLES, EN CASSOLETTE AU VIN JAUNE – 29

Brunoise de légumes et ciboulette

SOUFFLÉ AU FROMAGE ET ÉCREVISSES – 32

Gratiné à la lyonnaise

ROYALE DE MOELLE, AUX CROÛTONS CHAUDS – 29

Sauce fumée aux œufs de brochet et lentilles vertes

TOURTEAU CUIT À LA CHEMINÉE, CHOU-FLEUR FLEURÉ AU CURRY – 32

Sauce liée aux parties crémeuses, parfumée au vin jaune

VÉGÉTALES

BOUDIN NOIR VÉGÉTAL, « PLACE BELLECOUR » – 29

Tendres navets et petites girolles fondues

RAVIOLES POTAGÈRES EN DÉCOCTION PARFUMÉE À L'HUILE DE NOIX – 24

Vieux comté râpé sur un toast de brioche gratiné, bouillon d'extractions

ASPIC MODERNE DE LÉGUMES DE NOS MARAÎCHERS – 22

Crème froide de poireaux, vichyssoise

SALADE FOLLE DE LÉGUMES DE CETTE FIN D'ÉTÉ – 19

Pigments de tomates aux saveurs de fenouil

NOS PÂTES

COQUILLETES, COMME UN RISOTTO AU JAMBON – 28

Gratinées à la vieille mimolette

LASAGNE VERTE À LA BOLOGNAISE – 32

Recette de mon ami Luigi Taglienti

NOS

POISSONS & VIANDES

SANDRE BRAISÉ, SAUCE À LA LIE DE VIN DU BEAUJOLAIS – 36

Coulis de persil intense, salade des vendangeurs aux copeaux de fromage persillé

FILETS DE ROUGETS CROUSTILLANTS À LA DIABLE – 48

Farce à gratiner anisée sur un toast croustillant

AIGUILLETES DE BAR À L'ASSIETTE, EXTRACTION DE CÉLERI MONTÉE AU BEURRE – 49

Brunoise de légumes du moment

VOLAILE PRINCE DES DOMBES « CÉRÉALIÈRE » À LA STROGANOV – 42

Riz au jasmin et pommes paille

PAILLARD DE FILET DE BŒUF, TARTARE EN SALADE DE FIN D'ÉTÉ – 49

Jus tranché à l'huile d'olive

RIS DE VEAU PARIS-LYON TGV – 52

Oignons des gones et épinards à la Virolloy

PIGEON DE BRESSE, CUIT AU GRIL – 48

Condiment à la roquette et baies rouges

NOS

DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS – 18

Maison Christian Janier, Meilleur Ouvrier de France Fromager

MOUSSE TATIN – 16

Crème double au caviar de vanille et calvados, pomme confite

POIRE AU VIN ROUGE EN MERINGUE SOUFFLÉE – 16

Glace plombière au beurre noisette

CRÈME DE BRESSE GLACÉE – 16

Confit de kumquat moderne et meringue nuageuse

NUAGE CACAO – 16

Crèmeux à l'olive Kalamata, sorbet au chocolat noir

CAPPUCCINO AU PARFUM DE CARDAMOME – 16

Namelaka au chocolat

FONTAINEBLEAU BERGAMOTE – 16

Glace praline rose et éclats de grenade