

## Entrées

### Fruits et légumes

*Croquants, crus et cuits*

*Lait de la bergerie des Mollières et miel corsé* 30€

### Cresson de fontaine

*Crevettes marinées, salsifis et poireaux cuits sur pousses de sapin* 32€

### Foie gras de canard

*Escalopes et racines confites sur des écorces d'agrumes et arquebuse* 34€

### Truffe noire

*Crème soubise et ris de veau braisés en pithiviers* 36€

## Poissons et Légumes

### Omble Chevalier

*Confit à la fève de cacao, coulis d'herbes fraîches* 44€

### Truite fario

*Crèmeux d'oseille, bouillon d'écrevisses et petit épeautre* 42€

### Potager de l'Abbé Rozier

*Légumes confits au four,*

*Infusion d'herbes et épices* 40€

## Viandes et Volaille

Colvert	
<i>Infusion de coing, jus perlé</i>	
<i>Cuisse confite dans un œuf au blé dur</i>	55€
Bœuf maturé	
<i>Parmentier fumé au bois de genévrier</i>	48€
Pigeonneau d'élevage traditionnel	
<i>Cuit en croûte de céréales, champignons et fruit épicé</i>	48€
Agneau du Bourbonnais	
<i>Légumes de la ferme de l'Abbé Rozier à l'huile de noisette sauvage</i>	46€

## Fromages

Saint Marcellin affiné	12€
Sélection de fromages fermiers affinés, servis au chariot	18€

## Desserts

Grands crus de cacao de la Maison Bonnat	
<i>Chuao et Ceylan, parfums de sous-bois</i>	22€
La Pomme	
<i>Cuite au four, meringue, céleri et cidre fermier</i>	20€
Fève de cacao	
<i>Gelée d'herbes, orge maltée et houblon glacés</i>	20€
Gourmandise	
<i>Autour de fruits de saison</i>	20€

# Menu Renaissance

Cresson de fontaine

*Crevettes marinées, salsifis et poireaux cuits sur pousses de sapin*



Truite fario

*Crèmeux d'oseille, bouillon d'écrevisses et petit épeautre*



Bœuf maturé

*Parmentier fumé au bois de genévrier*



Sélection de fromages fermiers affinés, servis au chariot



Gourmandise

*Autour de fruits de saison*

105€

Prix nets service compris

À l'occasion des 30 ans de Cour des Loges,  
notre chef Anthony Bonnet a souhaité créer un menu anniversaire  
pour remercier les producteurs, artisans et passionnés du terroir Lyonnais  
qui l'accompagnent tous les jours dans l'accomplissement de sa cuisine.  
Un menu, où tout ce savoir-faire se concentre sur un seul élément « Le Produit ».

### Le Potager,

Les légumes bios de pleine terre  
de la Ferme école de l'Abbé Rozier à Ecully

### Le Beurre,

En baratte, de la Ferme des deux Chênes,  
chez Monsieur Lardellier sur les Monts du Lyonnais

### L'Arquebuse,

Un subtil mélange de plantes ancestrales  
de la Famille Crozet dans le Haut Beaujolais, à Thizy

### Le Pigeonneau,

De plein air, chez Mme et Mr Ollagnier  
éleveurs passionnés à Châteauneuf

### Le Lait,

À Villechenève, avec les brebis de Pascal Ducreux  
de la Bergerie des Mollières

### Le Cacao,

Les fèves sélectionnées pour le chef,  
par Stéphane Bonnat Maître Chocolatier à Voiron

145€

Prix nets service compris