



LA CARTE

Hiver 2021

Issue et Inspirée de son terroir



L'ARTICHAUT
RESTAURANT AINAY | LYON



ENTRÉES / STARTERS

Chou-rave comme une raviole Féta Fenouil Menthe Coriandre <i>Kohlrabi / Feta / Fennel / Mint / Cilantro</i>	16 €
Foie gras poêlé Betteraves Clémentine Consommé de canard <i>Pan-fried foie gras / Beetroots / Clementine / Duck consommé</i>	21 €
Saint-Jacques « meunières » Radis multicolore Chou-fleur Bouillon crémé aux algues Capucines <i>Meuniere-style scallops / Multicolored radish / Cauliflower / Creamy seaweed broth / Nasturtiums</i>	21 €
Poulpe et sobressada Jus de coquillage Citron meyer Huile de basilic <i>Octopus and sobrasada / Shellfish juice / Meyer lemon / Basil Oil</i>	14 €

PLATS / MAIN COURSES

Poulet de Bresse Pomme de terre Légumes racines Marjolaine Jus réduit <i>Bresse chicken / Potatoes / Root vegetables / Marjoram / Concentrated juice</i>	24 €
Ris de veau Champignons des bois Sauce savagnin Huile de livèche <i>Veal sweetbreads / Wild mushrooms / Savagnin sauce / Lovage oil</i>	28 €
Cabillaud Marmelade d'agrumes au thé vert Emulsion mélisse Herbes fraîches <i>Cod / Citrus fruit and green tea marmelade / Melissa emulsion / Fresh herbs</i>	26 €
Homard Courge butternut Héliantis confite Achard Bisque infusée <i>Lobster / Butternut squash / Candied heliantis / Achard / Infused bisque</i>	45 €



FRØMAGE / CHEESE

Sélection de fromages **14 €**
Selection of cheeses

DESSERTS / DESSERTS

Tarte tatin aux épices | Pommes | Ananas | Romarin **9 €**
Tatin pie with spices / Apple / Pineapple / Rosemary

Baba au vieux rhum | Coing | Châtaignes | Vanille **9 €**
Aged rum baba / Quince / Chestnuts / Vanilla

Pavlova citronnée | Fruits de saison **10 €**
Lemony Pavlova / Seasonal fruits

Praliné noisette | Eclats chocolats **10 €**
Hazelnut praline / Chocolate slivers

MENU DÉCŒUVRETE / DISCOVERY MENU – 49 €

Poulpe et soubressade | Jus de coquillage | Citron meyer | Huile de basilic
Octopus and sobrasada / Shellfish juice / Meyer lemon / Basil Oil

ou

Chou-rave comme une raviole | Féta | Fenouil | Menthe Coriandre
Kohlrabi / Feta / Fennel / Mint / Cilantro

OOO

Cabillaud | Marmelade d'agrumes au thé vert | Emulsion mélisse | Herbes fraîches
Cod / Citrus fruit and green tea marmelade / Melissa emulsion / Fresh herbs

ou

Poulet de Bresse | Pomme de terre | Légumes racines | Marjolaine | Jus réduit
Bresse chicken / Potatoes / Root vegetables / Marjoram / Concentrated juice

OOO

Tarte tatin aux épices | Pommes | Ananas | Romarin
Tatin pie with spices / Apple / Pineapple / Rosemary

ou

Baba au vieux rhum | Coing | Châtaignes | Vanille
Aged rum baba / Quince / Chestnuts / Vanilla

Fromage en supplément - 9 €

MENU DEGUSTATION / TASTING MENU – 74 €

Laissez-vous guider par le Chef à travers 6 créations de saison...

Let the chef guide you through 6 créations

Servi uniquement au dîner, pour l'ensemble de la table

Served only for dinner, for the whole table

Fromage en supplément – 9€

MENU ENFANT / KIDS MENU – 24€

(JUSQU'À 12 ANS)

(UP TO 12 YEAR-OLD)

Chou-rave comme une raviole | Féta | Fenouil | Menthe Coriandre

Kohlrabi / Feta / Fennel / Mint / Cilantro

Ou

Saint-Jacques « meunières » | Radis multicolore | Chou-fleur | Bouillon crémé aux algues | Capucines

Meuniere-style scallops / Multicolored radish / Cauliflower / Creamy seaweed broth / Nasturtiums

Cabillaud | Marmelade d'agrumes au thé vert | Emulsion mélisse | Herbes fraîches

Cod / Citrus fruit and green tea marmelade / Melissa emulsion / Fresh herbs

Ou

Poulet de Bresse | Pomme de terre | Légumes racines | Marjolaine | Jus réduit

Bresse chicken / Potatoes / Root vegetables / Marjoram / Concentrated juice

Pavlova citronnée | Fruits de saison

Lemony Pavlova / Seasonal fruits

Ou

Praliné noisette | Eclats chocolats

Hazelnut praline / Chocolate slivers