

LA CARTE

Hiver 2021

Issue et Inspirée de son terroir



L'ARTICHAUT
RESTAURANT AINAY | LYON



ENTRÉES / STARTERS

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

PLATS / MAIN COURSES

Pintade des Dombes « Mieral » I Orge I Butternut I Foie gras I Pecorino I Carotte	28 €
<i>Guinea Fowl / Squash / Barley / Foie gras / Pecorino / Carrot</i>	
Omble Chevalier I Bouillon raifort I Daïkon I Miso I Citron noir	26 €
<i>Char fish / Horseradish / Daikon / Miso / Black Lemon</i>	
Lotte I Sucs de roche I Fenouil safrané I Moules I Poutargue	33 €
<i>Monkfish / Bouillabaisse soup / Fennel / Mussel / Poutargue</i>	
Agneau « Allaiton » I Topinambour fumé I Panais I Jus court	36 €
<i>Lamb / Jerusalem artichoke / Parsnip / Juice</i>	



FRØMAGE / CHEESE

Sélection de fromages

Selection of cheeses

14 €

DESSERTS / DESSERTS

Passion coco I Croquant combawa

Passion / Coconut / Combawa

10 €

Baba au vieux rhum I Agrumes I Menthe

Aged rum baba / Citrus / Mint

10 €

Parfait I Caramel I Chocolat I Coeur coulant

"Parfait" / Caramel / Chocolate

10 €

Rouge praline I Betterave I Epices

Hazelnut praline / Beetroot / Spices

10 €

MENU DÉCØUVERTE / DISCØVERY MENU – 49 €

Poulpe et soubressade I Jus de coquillage I Citron meyer I Huile de basilic

Octopus and sobrasada / Shellfish juice / Meyer lemon / Basil Oil

ou

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

Kohlrabi / Feta / Fennel / Mint / Cilantro

OOO

Omble Chevalier I Bouillon raifort I Daïkon I Miso I Citron noir

Char fish / Horseradish / Daikon / Miso / Black Lemon

ou

Pintade des Dombes « Mieral » I Orge I Butternut I Foie gras I Pecorino I Carotte

Guinea Fowl / Squash / Barley / Foie gras / Pecorino / Carrot

OOO

Rouge praline I Betterave I Epices

Hazelnut praline / Beetroot / Spices

ou

Baba au vieux rhum I Agrumes I Menthe

Aged rum baba / Citrus / Mint

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

Omble Chevalier | Bouillon raifort | Daïkon | Miso | Citron noir

Char fish / Horseradish / Daikon / Miso / Black Lemon

Ou

Pintade des Dombes « Mieral » | Orge | Butternut | Foie gras | Pecorino | Carotte

Guinea Fowl / Squash / Barley / Foie gras / Pecorino / Carrot

Passion coco | Croquant combawa

Passion / Coconut / Combawa

Ou

Parfait | Caramel | Chocolat | Coeur coulant

“Parfait” / Caramel / Chocolate