

DEPUIS
PLUS D'UN
SIÈCLE



TRADITION CULINAIRE

LÉON DE LYON

1 RUE PLENEY - TÉL. (7) 828 11 33

LYON
69001

Tout au long de l'année, en suivant le rythme des saisons et du marché, Jean-Paul Lacombe et sa brigade vous serviront :

* Gras double sauté aux tomates, oignons et vin blanc

* Cervelas truffé et pistaché cuit à la vapeur, salade de lentilles vertes et pommes de terre à l'huile

* Lyonnaises en salade (pieds de veau, pieds d'agneau, cervelas, museau, boudin, pâté de tête, lentilles vertes)

Homard breton froid accompagné d'une crème d'aubergines et d'une petite salade de cerfeuil aux champignons sauvages

Consommé froid de homard breton

Salade de canard : gésier, cœur, langue, magret, foie gras et artichauts violets, assaisonnée à l'huile de noisette

Salade d'épinards crus aux noix fraîches épluchées et champignons sauvages, à l'huile de noix, écrevisses et foie gras

Salade composée au foie gras frais, pois gourmands croquants, mousserons, escalopes d'aile de canard

Œufs brouillés aux pointes d'asperges sauvages

Tartare de saumon sauvage et sa peau servie tiède et croustillante

Escalopes de saumon sauvage et Saint Pierre crues, salade de pourpiers d'été à l'huile d'olive

Petite terrine de langoustines aux pointes d'asperges vertes, crème légèrement safranée

Assiette de petite pêche en gelée de poisson infusée au cerfeuil

Six huîtres froides (spéciales n° 2) roulées dans une feuille d'épinard et nappées d'une crème d'huîtres

Légumes primeurs de pays cuits croquants à la crème de poivrons rouges

* Mousse de brochet, sauce au coulis d'écrevisses

Coquilles Saint Jacques fraîches, à la fondue de blancs de poireaux

Filet de carpeau poêlé, sauce au vin rouge et escalopes de moelle pochées

Lotte de rivière farcie avec son foie et poêlée meunière

Petit ragoût de cuisses de grenouilles vivantes, mousserons de printemps, ciboulette fraîche

Saumon de fontaine poché, petite nage aux herbes (cerfeuil, ciboulette, oseille, cresson, persil simple, estragon et pousses d'orties)

Filet de daurade rose aux cèpes frais

Filet de daurade rose étuvé aux premières morilles fraîches

Filet de Saint Pierre aux tomates et aux concombres, sauce crème au basilic frais

Mousse d'omble chevalier, sauce homardine et fleurs de brocolis

Rouget cuit en boudruche sur un lit d'algues

Filets de rouget juste poêlés, sauce crème à base du foie du rouget

Pointes d'asperges et saumon sauvage d'Ecosse au beurre d'asperges

Filet de turbotin aux huîtres et au corail d'oursin, sauce oursinée

Feuilleté de grosses queues de langoustines, sauce cressonnaïère

* Entrecôte poêlée, sauce marchand de vin, escalopes de moelle pochées, accompagnée d'un gratin de macaronis

* Pieds de porc désossés et mis en farce accompagnés de légumes de saison

* Coq au vin rouge à l'ancienne, sauce liée au sang, accompagné d'un gratin de crosnes et cardons à la moelle

Pigeonneau de Bresse cuit en croûte de sel, servi avec une vinaigrette tiède à l'huile de noisette, salade de cresson

Cuisse et contre-cuisse de poularde de Bresse désossées et farcies, sauce crème aux artichauts et julienne de foie gras

Aile de poularde de Bresse pochée et farcie au foie gras, jeunes poireaux et persil en branche à la crème

Volaille de Bresse étuvée sur un lit de champignons des prés et des bois, cuisson montée au beurre

Noisettes d'agneau au jus, gousses d'ail fraîches rôties en chemise, petite salade de feuilles de chêne à l'huile de noix

Cul de veau et rognon dans sa graisse, cuits en cocotte, servis avec un jus gras et un gratin de macaronis

Rognon de veau cuit entier dans sa graisse, maintenu rosé, aux échalotes grises confites

Feuilleté de ris de veau braisé à blanc, homard breton, et mousserons

Tranche épaisse de foie de veau cuite à la vapeur, sauce aux graines de moutarde (2 personnes)

Filets mignons d'oie juste raidis, accompagnés d'un beurre rouge et d'une poêlée de chanterelles aux foies de volailles

Aile de canard étouffé, saisie et maintenue saignante, sauce demi-glace aux baies de cassis

Escalopes de foie gras chaud à l'effilochée d'endives

Escalopes de foie gras chaud aux chanterelles et leur cuisson en jus

Jeune perdreau gris rôti à la goutte de sang, son jus gras

Râble de lièvre maintenu rosé, à la crème, accompagné de garnitures aigres-douces

Petite terrine chaude de gibier, sauce demi-glace, servie avec une mousseline de raves douces

Noisettes de chevreuil, sauce poivrée, marrons entiers braisés au jus et une petite garniture tiède de fruits rouges macérés à l'alcool

Salmis de col-vert, sauce vin rouge liée avec le foie du canard

Assiette de desserts d'autrefois : œufs à la neige, crème anglaise, mousse au chocolat et brioche mousseline tiède

Feuilleté tiède d'ananas frais caramélisés, compotée d'ananas parfumée au rhum blanc

Feuilleté tiède de brugnons caramélisés, coulis de pêches fraîches

Fruits d'hiver en papillote chaude, coulis d'abricots parfumé au Grand-Marnier

Soufflé chaud aux fruits de la passion frais, arrosé d'un coulis du même fruit

Tarte renversée aux pommes des Demoiselles Tatin, cuite au moment

Assiette de fruits et sorbets de la vendange (raisins blancs, raisins rouges et pêches de vigne)

Sorbet à l'orange maltaise, salade d'oranges et zestes confits

Glace aux noisettes - Glace aux marrons glacés

Soufflé glacé aux mandarines confites

Charlotte aux poires baignée d'un coulis de fruits rouges

Assortiment d'une douzaine de tartelettes d'une bouchée aux fruits de la saison, cuites à la commande

Léger flan aux fraises accompagné d'une "confiture de vieux garçon" (macération de tous les fruits rouges à l'alcool)

Mille-feuille aux framboises cuit à la commande (2 personnes)

Tout le monde peuvent pas être de Lyon.
Il en faut ben d'un peu partout.

A tant faire que de choisir, crois-moi,
la gourmandise est encore le meilleur péché de tous.

Après le Bon Dieu, le Soleil est notre plus grand
bienfaiteur. C'est le bon soleil qui fait le bon
raisin, le bon raisin qui fait le bon vin,
le bon vin qui fait le bon sang,
et le bon sang qui fait le bon sens
qu'est le plus grand bien de la vie.

Il y a deux choses que gagnent de vieillir,
le bon vin et les amis.

Cherches-tu femme fidèle et douce
Prends la ficelle pour la Croix-Rousse.
Si tu la veux vive et gentille
prends le tramevet de la Guille.
Si te l'espères sage et pas fière
Grimpe de pied jusqu'à Fourvière.
Mais si tu veux bonheur et paix
Remplis ta cave de Beaujolais.

Mon Dieu je vous remercie de ce repas!
Faites que l'autre ne tarde pas.