

Léon de Lyon

JEAN-PAUL LACOMBE



RESTAURANT
DEPUIS 1904

Léon de Lyon

ENTREES FROIDES, ENTREES CHAUDES, LES OEUFS

* Salade de joues de cochon cuites sept heures
gelée naturelle de cuisson et salade frisée aux oreilles 140

* Veau "de la tête aux pieds" en vinaigrette tiède
tête, langue et cervelle poêlées; ris, fraise et amourettes 140

Tarte fine et croustillante aux légumes d'hiver
pissemits, cresson de vigne et barbe des capucins en salade - 15 minutes - 140

Oeufs coques brouillés aux oursins
quelques mouillettes 170

Flan mi-cuit aux truffes fraîches
truffes émincées, pâte croustillante, jus de viande - 15 minutes - 200

Crème tiède de Saint-Jacques et langoustines du Guivinec 170

POISSONS ET CRUSTACES

Sandre cuit au four, cuisses de grenouilles poêlées
julienne de légumes, fumet aux herbes 155

Soupe de coquillages et crustacés
saint-Jacques, langoustines, moules, coques, huîtres, gros macaronis farcis au crabe 190

Daurade royale cuite sur la peau
jus de persil, mousse de céleri 185

Saint-Jacques cuites dans leurs coquilles
poireaux et truffes fraîches en vinaigrette tiède 220

Turbot cuit entier en tronçon (découpé en salle)
pommes de terre, champignons, ail, jus brun 195

MENU DINETTE 490

pour l'ensemble de la table

Crème tiède de Saint-Jacques et langoustines du Guivinec

Oeufs brouillés aux oursins

Turbot cuit entier en tronçon

Carré d'agneau de lait rôti
flan d'ail, les ris en feuilleté

Choix de fromages

Six desserts sur le thème de la praline de Saint-Genix

Service compris 12%

Léon de Lyon

GIBIERS, VIANDES, VOLAILLES, ABATS

* Pouarde de Bresse au vinaigre
gâteau de foies blancs, crêpes de coq 160

* Pomme de terre farcie au pied de porc,
foie gras, truffe et champignons, cuisson au persil et au jus de truffe 160

* Raviolis "à la lyonnaise"
cardons, crosnes, oignons, truffe fraîche, moelle, foie gras poêlé 190

Selle d'agneau de lait rôtie rosée (découpé en salle)
flan d'ail, les ris en feuilleté - 2 personnes - 390

Filet de boeuf du Charolais poêlé, compotée de queue de boeuf
sauce à la moelle, gratin de macaronis 210

Ris, rognon, poitrine de veau et foie gras servis en cocotte luttée
légumes d'hiver, bouillon parfumé au jus de truffe 220

MENU ENFANT à 85 frs consultez notre maître d'hôtel

FROMAGES

Choix de fromages,
chèvre, vache et brebis 60

Fromage blanc à la crème 40

DESSERTS à commander au début du repas

* Six desserts sur le thème de la praline de Saint-Genix 75

Grande assiette au chocolat amer
six petits desserts au chocolat 75

Vacherin "revu et corrigé"
glace miel, chocolat, fruits frais 75

Fruits de saison cuits au vin rouge
tarte au vin, tarte au sucre casonnée et sorbet cassis 75

Variation sur la pomme
croustillante, sautée, beurre de cidre et sauce cassis, madeleines tièdes 75

Tarte chaude et mousseuse chocolat-marrons glacés
sauce vanille en gousse 75

Tarte fine aux pommes
glace au miel 75

Glaces et sorbets de la saison
fruits frais, coulis, une tarte aux pralines 75

* "Cuisine lyonnaise à notre façon"

Service compris 12%

Pas facile, nom d'un pâté en croûte, de se cuisiner une personnalité quand on est le fils de Paul (Lacombe), le filleul gourmand d'un autre Paul (Bocuse), l'héritier de Léon (de Lyon) et le conservateur en chef de la cuisine (encore de Lyon).

Après vingt années à maintenir les traditions, à conforter les héritages, à garder le goût et le sens des choses, Jean-Paul Lacombe en vient à la deuxième étape de sa vie de restaurateur : être totalement lui-même. Ce qui ne signifie ni rompre ni renier, mais rénover, se ressourcer et se renouveler (la théorie des cinq r).

Pas commode, nom d'un pied de porc ! Car Jean-Paul Lacombe va continuer, sur ses murs et dans l'assiette, d'affirmer sa filiation lyonnaise, tout en s'ouvrant à d'autres espaces, à d'autres saveurs.

Oh, il ne sera jamais l'homme des excentricités gastronomiques, c'est certain ! Mais, à mi-vie, il se lance le défi de bouger tout en restant fidèle, de moderniser tout en maintenant la tradition.

Pas simple, nom d'une cervelle de canut ! Eh bien, justement, le canut Lacombe, il a décidé de se creuser encore un peu plus la cervelle...

BERNARD PIVOT



Léon de Lyon

1 RUE PLENEY (ANGLE RUE DU PLATRE) 69001 LYON FRANCE
TEL 78 28 11 33 FAX 78 39 89 05