



Vos fêtes de fin d'année avec le Domaine de Limagne !

- 3 rue Grenette, Lyon 02 : 04 78 37 00 18
- 3 rue Pailleron, Lyon 04 : 04 78 30 50 40
- 3 rue Perrod, Lyon 04 : 04 78 27 01 05
- 23 rue des Chevaucheurs, Lyon 05 : 04 74 70 51 21

Nos apéritifs

Plateau de verrines du Domaine 25.90 € / 6 verrines

- Verrines guacamole, fromage frais, tartare de saumon et ciboulette fraîche (6 pièces)
- Verrines émulsion de foie gras, chutney de mangue, crumble de pain d'épices (6 pièces)

Assortiment de minis pâtés en croûte apéritifs présentés sur plateau

24.90 € / 1 Kg environ

- Pâté croûte charcutier aux morilles (500gr environ)
- Pâté croûte Bressan pur porc (500gr environ)

Minis choux croquants à l'escargot de Bourgogne

22.90 € / 24 pièces

Plateau de minis bagels

29.90 € / 24 pièces

Minis bagels saumon fumé, tomate & parmesan, échalote & ciboulette



Nos entrées froides

Saumon fumé « Atelier du fumoir » fumé à la Croix Rousse	7.90 € / 100 grs
Tataki de magret fumé de canard dés de foie gras, pignons de pin et vinaigrette acidulée	7.90 € / 100 grs
Demi-langouste de Cuba glacée pêche responsable, calibre 450/500 grs	29.90 € / pièce
Duo de foie gras truffé et figues production du Domaine de Limagne	16.90 € / 150 grs
Tartare de thon façon thai soja, coriandre et graines de sésame	7.90 € / 150 grs



Nos entrées chaudes

Escargots de Bourgogne au beurre maître d'hôtel	9.90 € / douzaine
Vol au vent de ris de veau	6.90 € / pièce
Coquille Saint-Jacques gratinée	6.90 € / pièce
Os à moelle prêt à gratiner fleur de sel de Guérande et moutarde à l'ancienne	5.90 € / pièce
Quenelle du soleil au brochet sauce Nantua maison	6.90 € / pièce

Nos plats cuisinés

Nos poissons	
Gratinée de Saint-Jacques aux quenelles et girolles	15.90 € / la part
Demi-langouste rôtie sauce Nantua maison	31.00 € / pièce
Dos de cabillaud rôti sauce champagne	14.90 € / la part
Gambas Black Tiger sautées au soja et zest de combava	19.90 € / la part
Nos viandes	
Filet de bœuf Salers sauce aux morilles	17.90 € / la part
Volaille de Bresse sauce vin jaune	16.90 € / la part
Magret de canard entier rôti, laqué au miel	16.90 € / la part
Grenadin de veau sauce aux truffes	17.90 € / la part
Souris d'agneau sauce muscat de Rivesaltes	15.90 € / la part
Gibier façon civet sauce marchand de vin	13.90 € / la part

Notre suggestion végétarienne

Linguines fraîches aux truffes	11.90 € / la part
---	-------------------

Nos fromages

Assortiment de fromages sélection du Domaine, présentés sur plateau, 5 variétés (à partir de 2 personnes, environ 100 grs par personne)	6.00 € / personne
--	-------------------

Nos accompagnements

(prix pour une portion de 250 grs environ)

Gratin dauphinois	4.90 € / la part
Marrons confits à la graisse de canard	4.90 € / la part
Ecrasé de pomme de terre à la truffe	5.90 € / la part
Mousseline de courge aux châtaignes	4.90 € / la part
Aubergines grillées au four et tomates confites	4.90 € / la part
Gratin de cardons à la moelle	4.90 € / la part

Menu Gourmet

32 € / pers.

Saumon « Atelier du fumoir » fumé à la Croix Rousse
ou
Vol au vent de ris de veau
--
Gratinée de Saint-Jacques aux quenelles et girolles
ou
Magret de canard entier rôti, laqué au miel
ou
Gibier façon civet, sauce marchand de vin
ou
Suggestion végétarienne
--
Accompagné d'un gratin dauphinois
ou d'une mousseline de courge aux châtaignes

Menu Dégustation

38 € / pers.

Tataki de magret fumé de canard,
dés de foie gras, pignons de pin et vinaigrette acidulée
ou
Tartare de thon façon thai
--
Escargots de Bourgogne au beurre maître d'hôtel
ou
Os à moelle, prêt à gratiner,
moutarde à l'ancienne et fleur de sel de Guérande
--
Dos de cabillaud, sauce Champagne
ou
Grenadin de veau, sauce aux truffes
ou
Volaille de Bresse, sauce vin jaune
ou
Suggestion végétarienne
--
Accompagnement au choix
--
La Chocosphère
ou
Le Sy'tron

Nos douceurs

Chocosphère sphère chocolatée, insert de mousse chocolat et cœur croustillant au spéculoos	5.90 € / la part
Le Sy'tron mousse de citron parfumée à la cardamome sur une base de biscuit à la pistache	5.90 € / la part

Menu Gastronomique

49 € / pers.

Duo de foie gras truffé aux figues,
production du Domaine
--
Coquille Saint-Jacques gratinée
ou
Escargots de Bourgogne au beurre maître d'hôtel
--
Filet de bœuf sauce aux morilles
ou
Demi-langouste rôtie
sauce Nantua maison
ou
Souris d'agneau
sauce muscat de Rivesaltes
--
Accompagnement au choix
--
La Chocosphère
ou
Le Sy'tron

Pour l'achat de 6 menus « gastronomiques »
un plateau de fromages offert.

À cuisiner

Pour les fêtes, nos bouchers, spécialistes de la viande d'exception se font le plaisir de vous proposer une sélection de viandes mûries à cuisiner de plusieurs façons ; côtes de bœuf d'exception à mettre au four, plateaux de pierrade ou fondues présentés et décorés, volailles de fête désossées et farcies (farce au choix), demandez conseil à notre équipe. Les viandes incontournables présentes pour les fêtes : Wagyu, Simmentale, Galice, Angus, Argentine, Chapon fermier et bien d'autres.

**La viande est notre métier,
l'excellence, notre raison de l'exercer !**

Farces proposées : Farce forestière aux petits légumes, farce aux oranges et pistaches, farce au foie gras, farce aux truffes ... Pour toutes autres farces, demandez conseil à votre artisan boucher !



Pour télécharger cette carte,
vous pouvez flasher ce QR code :



www.domaine-de-limagne.com
www.specialiteslyonnaises.fr