

BOUCHON CAROUGEIS

PROPOSÉ DU MARDI AU VENDREDI

DU 27 NOVEMBRE AU 20 DÉCEMBRE 2024

À L'ISSUE DE LA REPRÉSENTATION

FABRICE BROUX, ANCIEN CHEF CHEZ PAUL BOCUSE,
A LE PLAISIR DE VOUS FAIRE DÉCOUVRIR OU REDÉCOUVRIR
LES SPÉCIALITÉS LYONNAISES REVISITÉES.

HUÎTRE FINE DE CLAIRE N°3

CHF 5.50 / PIÈCE

CREVETTES ROSES SAUVAGES

CHF 19.50 / 6 PIÈCES

SAUCISSON PISTACHÉ ET LENTILLES VERTES

CHF 24.50

TÊTE DE VEAU SAUCE GRIBICHE, POMMES NATURES

CHF 24.50

CASSOLETTE D'ESCARGOTS EN PERSILLADE

CHF 16.50

OS À MOELLE À LA CROQUE-AU-SEL

CHF 14.50

RISOTTO AU CHAMPAGNE ET À LA TRUFFE

CHF 23.50

OMELETTE NORVÉGIENNE FLAMBÉE À TABLE

CHF 12.50

CRÈME BRÛLÉE SELON LA RECETTE DE PAUL BOCUSE

CHF 9.50