



Fête des Lumières

Du 5 au 8 Décembre 2024

Menus

FÊTE DES LUMIÈRES

42€

Salade Lyonnaise

ou

Saucisson chaud, lentilles tièdes

ou

Terrine Maison



La Poule au riz, sauce Suprême

ou

Andouillette, sauce Moutarde

ou

Blanquette de Veau



Dessert au choix

MÈRE ABEL

52€

Salade d'écrevisses

ou

Fond d'artichauts et Foie Gras

ou

Le Pâté-Croûte de la Maison Abel



Quenelle de brochet en gratin "Abel"

ou

Le fameux Poulet aux Morilles à la crème

ou

Bœuf Bourguignon



Dessert au choix

GRANDE TRADITION

64€

Entrée au choix



Ris de Veau aux Morilles à la crème

ou

Filet de Bœuf aux Morilles à la crème



Dessert au choix





A la Carte

ENTRÉES

Terrine Maison 15€

Salade Lyonnaise 16€

Saucisson chaud, lentilles tièdes 16€

Fond d'artichauts et haricots verts 18€

La Pâté croûte de la Maison Abel 19€

Salade d'écrevisses 21€

Fond d'artichauts et Foie Gras 21€



PLATS

Blanquette de Veau 28€

Bœuf Bourguignon 28€

Quenelle de Brochet en gratin "Abel" 28€

Gratin d'Ecrevisses 33€

Le fameux Poulet aux morilles à la crème 35€

Filet de Bœuf aux morilles 38€

Ris de Veau aux morilles 40€



DESSERTS

Fromage Blanc, nature, crème ou coulis de fruits rouges 5€

Cervelle de canut 6€

1/2 Saint Marcellin 6€

Crème Caramel 8€

Mousse au chocolat 8€

Riz au lait aux pralines roses 8€

Tarte aux pommes 9€

Baba au rhum 9€

Fondant à la crème de marrons 10€





Fête des Lumières

From 5 to 8 December 2024

Menus

FÊTE DES LUMIÈRES

42€

Lyonnaise Salad

ou

Hot sausage, warm lentils

ou

Chef's Terrine



Chicken and rice, Suprême sauce

ou

Andouillette, Mustard sauce

ou

Blanquette of Veal



Choice of dessert

MÈRE ABEL

52€

Crayfish Salad

ou

Artichoke bottoms and Foie Gras

ou

The Pâté-Croûte from the Maison Abel



Pike Dumpling gratin "Abel"

ou

The famous Chicken with Morel sauce

ou

Beef Bourguignon



Choice of dessert

GRANDE TRADITION

64€

Choice of starters



Sweetbreads with Morel sauce

ou

Beef filet with Morel sauce



Choice of dessert





A la Carte

STARTERS

Chef's Terrine 15€

Lyonnaise Salad 16€

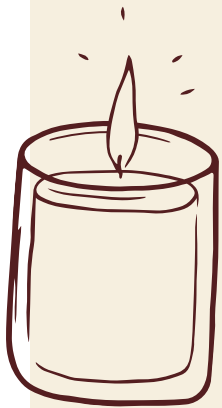
Hot sausage, warm lentils 16€

Artichoke bottoms and green beans 18€

The Pâté croûte from the Maison Abel 19€

Crayfish Salad 21€

Artichoke bottoms and Foie Gras 21€



PLATS

Blanquette of Veal 28€

Beef Bourguignon 28€

Pike dumpling gratin "Abel" 28€

Crayfish gratin 33€

The famous Chicken with Morel sauce 35€

Beef filet with Morel sauce 38€

Sweetbreads with Morel sauce 40€



DESSERTS

Cottage cheese, nature, cream ou red fruit coulis 5€

Cervelle de canut 6€

1/2 Saint Marcellin 6€

Caramel Cream 8€

Chocolate mousse 8€

Pink pralines rice pudding 8€

Apple pie 9€

Rum baba 9€

Chesnut cream fondant 10€

Chocolate fondant 10€

