ÉTABLI EN 2011 · LYON, FRANCE

ML

Maison Lumière

CUISINE DE SAISON · CAVE À VIN

Menu du Soir ◆ ÉTÉ 2026 · 27 JUNE 2026

AU GRÉ DES SAISONS

Menu Dégustation

Five seasonal courses composed each morning by Chef Camille Rousseau, served for the whole table.

€78.00
PAR PERSONNE

Accord mets & vins **+ €52.00**

Pour Commencer — STARTERS

Velouté de Petits Pois (V) **€14.00**
Chilled garden-pea velouté, crème fraîche, mint oil, hazelnuts

Tartare de Daurade Royale (GF) **€18.00**
Line-caught sea bream, yuzu, cucumber, Espelette pepper

Foie Gras de Canard Mi-Cuit ★ **€22.00**
House terrine, apricot & lavender chutney, toasted brioche

Burrata des Pouilles (V) (GF) **€16.00**
Puglian burrata, heirloom tomatoes, garden basil, balsamic

Plats Principaux — MAIN COURSES

Filet de Bar de Ligne (GF) **€32.00**
Pan-roasted sea bass, fennel confit, blue mussels, saffron

Suprême de Volaille de Bresse ★ **€29.00**
Free-range chicken, morels, green asparagus, pomme purée

Magret de Canard Rôti (GF) **€31.00**
Roasted duck breast, cherry & Pinot Noir jus, baby turnips

Risotto aux Asperges Vertes (V) **€24.00**
Carnaroli, green asparagus, aged Parmigiano, lemon

Côte de Veau Fermière **€36.00**
Milk-fed veal chop for two, girolles, broad beans, jus corsé

Desserts — TO FINISH

Tarte au Citron de Menton (V) **€12.00**
Menton lemon tart, torched Italian meringue, basil sorbet

Soufflé au Grand Marnier (V) **€14.00**
Warm orange soufflé, bitter-orange sorbet

Fondant au Chocolat Valrhona ★ (V) **€13.00**
Warm chocolate fondant, salted caramel, fleur de sel ice cream

Pavlova aux Fruits Rouges (V) (GF) **€12.00**
Vanilla pavlova, summer berries, Chantilly, wild strawberries

Fromages Affinés — CHEESES

Plateau de Fromages (V) **€18.00**
Five matured cheeses, walnut bread, fig & black-cherry preserve

La Cave · Vins au Verre — BY THE GLASS

Pouilly-Fuissé, Domaine Cordier **€11.00**
Bourgogne · Chardonnay 2022

Sancerre, Henri Bourgeois **€10.00**
Vallée de la Loire · Sauvignon Blanc 2023

Côtes-du-Rhône, Saint-Cosme **€9.00**
Vallée du Rhône · Syrah & Grenache 2021

Champagne Pierre Gimonnet **€16.00**
Blanc de Blancs · 1er Cru

V VÉGÉTARIEN GF SANS GLUTEN ★ SIGNATURE DU CHEF

Please advise your server of any allergy or dietary requirement — our kitchen will gladly adapt each dish. The full list of 14 allergens is available on request.

All prices in euros, taxes and service included. Game, fish and produce are subject to daily availability.

14 QUAI SAINT-ANTOINE, 69002 LYON · +33 4 78 92 14 06 · MAISONLUMIERE.FR · @MAISONLUMIERE