



INTERCONTINENTAL®
LYON - HOTEL DIEU

MENU AINAY

Le quartier des artisans d'art et des antiquaires

65 € par personne (hors boissons) - servi pour le déjeuner et le dîner

Entrées

Tartare de daurade aux agrumes, crumble de fruits secs

Salade lyonnaise, lardons et son œuf poché

Pâté en croute aux trompettes de la mort

Terrine de volaille, compotée d'échalotes et son toast de pain de campagne

Truite arc-en-ciel en gravelax et bouquet de roquette

Ecrasé d'avocat, pomme Pink Lady et émincé d'écrevisses

Plats

Filet de daurade, purée de céleris aux herbes fraîches

Pavé d'agneau confit, petits oignons grelots et ses pommes de terre rattes

Pavé de cabillaud rôti, chou-fleur au beurre noisette

Quasi de veau au romarin et ses cardons au jus

Filet de volaille roulé, sauté de rutabaga et ses boules d'or

Joue de bœuf braisée et ses carottes fondantes

Les garnitures peuvent être adaptées selon vos envies

Desserts

Tarte à la praline, crème d'amandes

Tarte au citron

Le Louvre

(mousse au chocolat noir du Vietnam 73%, feuillantine pralinée aux amandes croustillantes, biscuit dacquoise aux amandes, sablé croustillant)

L'Odéon

(mousse au chocolat noir du Vietnam 73%, cœur à la vanille de Madagascar, biscuit chocolat, biscuit dacquoise aux amandes, sablé croustillant)

Le Tendance

(crème onctueuse à la vanille de Madagascar parfumée au thé de Ceylan, coulis de cassis, biscuit dacquoise aux amandes, sablé croustillant)

Le Saint-Domingue

(mousse aux fruits exotiques, mangue et ananas frais, biscuit à la noix de coco, sablé croustillant)

Choux chocolat noisette

Tarte moelleuse au chocolat

Tarte aux pommes façon Tatin

Milles zestes citron

Macarons mangue coco

Entremet marron cassis